

MERINGUE

250 g de blanc d'œuf (environ 8 blancs, mais il vaut mieux peser)

250 g de sucre semoule

250 g de sucre glace

Petite pincée de sel

Monter les blancs avec petite pincée de sel

Quand les blancs sont montés, ajouter 50g de sucre environ en continuant à fouetter les blancs (pour durcir, ou « serrer » les blancs)

Quand le mélange est monté et ferme, ajouter reste de sucre semoule et sucre glace (mélanger très délicatement pour ne pas faire retomber les blancs)

Coucher (poche et douille, ou cuillère) sur une plaque

Cuire à 90 °C (pas plus) pendant environ 4 à 5 heures (ne craint rien)

On peut ajouter du café, du chocolat, des amandes effilées,....