



## MERINGUES



6 blancs d'œufs ayant séjourné quelques jours au frigo dans une boîte hermétique, et ramenés la veille à T° ambiante, 1 pincée de sel, 2 gouttes de jus de citron,  $\frac{1}{2}$  cc de blancs d'œufs séchés - facult-, 110g de sucre glace, 110g de sucre semoule.

Monter les blancs avec le sel et le citron avec 1cs de sucre vanillé lentement, pour les avoir en bec d'oiseau. Laisser reposer quelques minutes puis incorporer progressivement le mélange des sucres. Le tout doit durer au moins 10mn.

Dresser les meringues à l'aide d'une poche à douille sur les plaques recouvertes de papier siliconé ou d'une feuille de silpat et cuire à chaleur tournante à four préchauffé à 110° - 115° pendant 70 à 75 mn. La cuisson est à adapter en fonction de chaque four.

Les meringues se conservent fermes dans une boîte hermétique, souples, à l'air !  
Pour « perler » les meringues, les saupoudrer de sucre glace, attendre 10mn, les saupoudrer à nouveau et enfourner.