

## MERINGUES

- 4 blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace

Sortir les œufs du réfrigérateur  $\frac{1}{4}$  d'heure avant de les utiliser. Séparer les blancs des jaunes dans un récipient plus haut que large pour battre les blancs d'œuf. Ajouter une pincée de sel.

Battre les blancs d'œuf en neige ferme.

Ajouter le sucre glace par petites quantités tout en continuant de battre.

Déposer des petits tas de l'appareil sur du papier cuisson et cuire à four chaud thermostat 4 (120°C) pendant 1 heure.

Une fois cuite, les décoller délicatement dès la sortie du four et faire refroidir sur une grille.

