

Les meringues de la Garette, dégustées lors du buffet de l'AG



Ingrédients :

6 blancs d'œufs.
375 grammes de sucre.
1 pincée de sel.

Réalisation :

Sortir les œufs du frigo 1/2 heure avant s'ils sont froids.
Ajouter la pincée de sel aux 6 blancs d'œufs.
Les battre en neige.
Ajouter le sucre par petite quantité en continuant de battre.

Cuisson :

Préchauffer le four à 120 degrés.
Déposer des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Cuire 30 minutes à 1 heure suivant la dureté désirée ; plus elles cuisent, plus elles sont croquantes à l'extérieur.
Une fois cuites, les décoller dès la sortie du four et laisser refroidir sur la plaque.

Marie-Rose

Mots clés

Dessert
Froid
Sucré
Marie-Rose