

Meringues maison

Ingrédients :

- Blancs d'oeufs : à température ambiante et pas trop frais (oeufs pondus de plusieurs jours)
- Sucre semoule : Le double du poids des blanc d'oeufs
- Arôme : selon le goût : fleur d'oranger...

Il vous reste des oeufs, ne les jetez pas, congelez-les. Les blancs d'oeufs se congèlent très bien!!!

1. Battre les blancs d'oeufs au robot avec le fouet.
2. Lorsqu'ils commencent à être montés, ajouter le sucre en 3 fois.
3. Vérifier à la main que le sucre a fondu (il ne doit plus rester de grains).
4. Insérer une douille dans la poche à douille et y transférer la meringue.
5. Pocher la meringue sur une toile silicone ou sur un papier sulfurisé.
6. Enfourner à 110°C pendant au moins 1h15. Les meringues ne collent plus au doigt et doivent pouvoir se détacher facilement de la toile (ou du papier).

Dégustez!!

S'il vous en reste, conserver les meringues dans une boîte hermétique.

Amusez-vous lors du pochage!!!

