Meringues

-

Pour environ 15 pièces
Préparation : 10 à 15 min
Cuisson : 360 à 400 min
Ingrédients

- blancs d'œufs
- 40 g de sucre par blanc d'œuf

Préparation

Battre en neige très ferme les blancs d'oeufs, ajouter le sucre et continuer à battre pour obtenir une pâte ferme et brillante.
Dresser au moyen d'une douille cannelée sur une plaque garni de papier sulfurisé des coques d'une longueur d'environ 6 cm.
Cuire à four très doux, 80 à 100° C, avec la porte légèrement ouverte, pendant 6 à 7 heures.
Vérifier, si nécessaire prolonger la cuisson.

Conseils !

- 5 blancs suffisent pour une grande plaque à gâteau de 35 à 40 cm.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.