

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MERINGUES

**5 blancs d'oeufs (soit 150g) - 1càs de sucre vanillé - 110g sucre glace - 110g sucre en poudre -
Monter les blancs en neige au fouet. À mi-parcours ajouter le sucre vanillé. Quand les blancs sont fermes, arrêter l'appareil. Laisser reposer 5 minutes. Verser en pluie les sucres en fouettant à grande vitesse 3 minutes.**

Préchauffer le four à 120° (th.4).

À l'aide d'une poche à douille munie d'une douille Ø10 former des petites meringues sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Pour perler les meringues, les saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un tamis. Laisser reposer 10 minutes, puis re-saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire 2h00 à 120°, puis 8h00 à 80° (th.3).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr