

Meringues d'Isabelle

Ingrédients : pour environ 30 mini-meringues

- 3 blancs d'œufs
- 2 gouttes de citron
- 150g de sucre semoule (ou 75g de sucre semoule + 75g de sucre glace)
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sucre glace pour saupoudrer

Ajouter aux blancs les 2 gouttes de citron. Fouetter d'abord à vitesse réduite pour les « casser » puis augmentez-la ; lorsque la neige est presque ferme, verser le sucre en pluie. Continuer à battre pour « serrer » jusqu'à ce que les blancs deviennent fermes et brillants.

Disposer les meringues, à l'aide d'une poche à douille, en les espaçant sur une tôle couverte de papier sulfurisé.

Saupoudrer de sucre glace.

Enfourner pour 2h à 90° (Th3) en chaleur tournante de préférence puis les laisser sécher dans le four éteint jusqu'à refroidissement.

Les meringues se conservent 3 semaines dans une boîte.