

MERINGUES

Pour un blanc d'œuf :

- 60 à 90 g de sucre poudre (j'en mets 80 g)
- vanille
- une pincée de sel ou bicarbonate

Faire chauffer le four thermostat 2

Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre.

Placer le tout au bain marie et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé et avec une cuillère faire de petits tas

Enfourner environ 30 à 40 mn. Elles sont cuites lorsque de petites bulles teintées marron clair apparaissent sur les meringues