

## Recette des meringues

- 4 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre en poudre

- Mettre les blancs à température ambiante
- 30 mn après les battre en neige en ajoutant petit à petit le sucre
- Disposer sur du papier sulfurisé avec une poche à douille
- Cuire 45 mn à 60 mn (suivant la grosseur des meringues) à 120°
- Laisser refroidir et déguster.

*Jocelyne R.*