

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MERINGUES DE CHRISTOPHE MICHALAK

240g blancs d'oeufs tempérés (environ 8 oeufs) - 225g sucre en poudre ou cristallisé - 225g sucre glace - Dans la cuve du batteur électrique muni du fouet monter les blancs en ajoutant petit à petit le sucre cristallisé ou poudre. Une fois les blancs bien montés, ajouter le sucre glace tout en fouettant à petite vitesse.

Préchauffer le four à 85° (th. 3). Recouvrir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Munir une poche d'une douille cannelée E6. Pocher sur la feuille en les espaçant régulièrement. Enfourner et cuire environ 2h00.

À conserver dans une boîte en fer.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr