

## Petite meringue Suisse



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



30 minutes



Facile

### INGREDIENTS

100 gr de blancs d'oeufs  
200 gr de sucre  
100 gr de fruits secs

### MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille    1 thermosonde    1 cul de poule    1 robot

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule mélanger les blancs et le sucre. Chauffer sur le gaz en fouettant bien pour obtenir la température de 65°.
- 2- Verser le mélange dans le robot et fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- 3- Incorporer les fruits secs torréfiés et hachés.
- 4- Remplir la poche à douille et former des petites meringues sur une feuille de papier sulfurisé.
- 5- Cuire au four à 140° 20 à 25 min.

### CONSEILS ET ASTUCES

Si vous avez une plaque à induction chauffer les blancs dans une casserole à température moyenne.

Alice Délice

