



Recette petites meringues

Simple et rapide, pour une plaque rectangulaire

Ingrédients

3 blancs d'œufs

150 gr sucre



Préchauffer le four à 150°, chemiser une plaque rectangulaire

Battre les blancs en neige, ajouter le sucre petit-à-petit tout en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante

Parfum chocolat

Ajouter délicatement 4 cc de cacao en poudre

Parfum citron

Ajouter délicatement le zeste d'un citron bio

Un peu de colorant en poudre jaune

Parfum orange

Ajouter délicatement le zeste d'une orange bio

Un peu de colorant en poudre orange

Mettre la masse dans un sac à douille et former de petites meringues

Cuisson : 150° pendant 6 minutes, puis baisser à 120° pendant 40 minutes

Sortir du four, retirer la feuille sulfurisée de la plaque

Une fois les meringues refroidies, les conserver dans une boîte hermétique