

Meringues aux fruits de la passion

Pour 10 à 30 meringues (selon leur grosseur)

60g de blancs d'œufs (2 blancs)

60g de sucre en poudre

60g de sucre glace

Les pépins de 8 fruits de la passion

Préchauffez le four à 100°C.

Montez les blancs avec le sucre en poudre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils forment une meringue lisse, brillante et bien ferme (le fameux bec d'oiseau).

Une fois que les blancs sont montés, incorporez délicatement les pépins de fruits de la passion à l'aide d'une maryse.

0 l'aide d'une poche à douille formez des meringues de la taille de votre choix sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 100°C pendant 1h à 2h selon la grosseur de vos meringues.