

# *Meringues au caramel*

## *Pour 24 petites meringues*

*50g de blancs d'œufs*

*50g de sucre glace*

*50g de poudre de caramel*

Préchauffez le four à 110°C.

Montez les blancs en neige avec la moitié de la poudre de caramel. Quand ils commencent à être fermes, incorporez le reste de la poudre de caramel et le sucre glace.

Quand les blancs sont bien fermes pochez les meringues sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson à l'aide d'une poche à douille munir de la douille de votre choix selon la taille et la forme que vous voulez donner à vos meringues.

Enfournez à 110°C pendant 2h à 2h30 en entrouvrant légèrement la porte du four à mi cuisson pour laissez sortir l'humidité. Laissez refroidir les meringues dans le four, pour qu'elles sèchent plus vite.