### ~~ Les Meringues... facile... ~~



- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 goutte de jus de citron
- 1 cuillère café de sucre vanillé
- 36 g de sucre glace
- 36 g de sucre semoule

Fouettez les blancs en neige avec le sel et la goutte de citron
A mi parcours, ajoutez le sucre vanillé, pour les serrer
Le mélange est ferme
Laissez en attente 5 minutes
Versez ensuite le mélange de sucre en pluie
Battez à grande vitesse pendant 3 minutes
Préchauffez votre four à 115 °c
A l'aide d'une poche à douille, formez vos meringues sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé
Enfournez pour 70 minutes
Si vous voulez les perler pour un aspect visuel agréable, saupoudrez-les de sucre glace, attendez une dizaine de minutes, saupoudrez à nouveau de sucre glace avant d'enfourner



Je double généralement les doses,
C'est tellement bon qu'il n'y en a jamais assez !!!