

*Confiseries, friandises, chocolats*  
**Fantômes meringues**



<b>1h50</b>	<b>20 min</b>	<b>1h30</b>	<b>0</b>	<b>99</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients pour 4 personnes
<b>Pour les meringues</b>
1 unité(s) entière(s) <b>Blanc(s) d'oeuf</b> 70 g <b>Sucre semoule</b> 1 pincée(s) <b>Sel</b>
<b>Pour le décor</b>
20 g <b>Pépites de chocolat</b>

**Étape 1**

Préparation des meringues

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
- 2 Dans un saladier, battre le blanc d'œuf avec la pincée de sel.
- 3 Dès que le mélange commence à mousser, verser le sucre en trois fois.
- 4 Battre la meringue pendant 5 minutes.
- 5 Verser la meringue dans une poche munie d'une douille unie.
- 6 Former des fantômes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Disposer des pépites de chocolat sur les fantômes en guise d'yeux.
- 8 Enfourner pendant 1h30.

**Étape 2**

Dressage

- 1 Sortir les meringues du four et les laisser refroidir.
- 2 Les stocker dans une boîte en fer.