

*Crèmes*

Meringue à la française

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

107

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes**Ingrédients pour la
meringue**4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
200 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel****Étape 1**

Préparation de la meringue

- 1 Verser les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur et ajouter le sel.
- 2 Battre les blancs en neige en augmentant progressivement la vitesse.
- 3 Lorsque les blancs commencent à prendre, ajouter le sucre petit à petit.
- 4 Lorsque le mélange est brillant et ferme, arrêter le batteur.