





## Crèmes Meringue à la française



10 min 10 min 107 0 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON **REPOS CALORIES** 

## 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.
- Lorsque le mélange est brillant et ferme, arrêter le batteur.

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