Jean-Yves Corvez

*Crèmes*

# Meringue à la française

| 10 min | 10 min | 0 | 0 | 107 |
|---|---|---|---|---|
| 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.
4. 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**