

*Crèmes*

Meringue à la française

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

134

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
meringue**

4 unité(s) entière(s)

Blanc(s) d'oeuf120 g **Sucre semoule****Étape 1**

Réalisation de la meringue

- 1 Verser les blancs d'oeufs dans la cuve d'un batteur, fouetter en augmentant progressivement la vitesse.
- 2 Ajouter le sucre semoule petit à petit tout en continuant à fouetter.
- 3 Stopper le batteur quand les blancs sont bien fermes et lisses.