William Lamagnère

Crèmes

Meringue à la française

10 min	10 min	0	0	134
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la meringue

4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**

120 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.