

# Meringue suisse



## Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 150g de sucre en poudre

Préparer un bain-marie en veillant à ce que la taille de la casserole soit adaptée à celle de la terrine. La terrine doit entrer dans la casserole, sans flotter ou tourner dedans. Chauffer l'eau et maintenez la chaude mais non bouillante.

Mettez les blancs, le sel et le sucre dans la terrine. Battez d'abord à petite vitesse pour ne pas casser les blancs.

Quand le sucre est fondu, augmenter la vitesse et battez jusqu'à ce que la pâte soit ferme et brillante. Sortez la terrine du bain-marie et battez jusqu'à refroidissement de la pâte.

Mettre les meringue sur une plaque avec du papier cuisson à l'aide de deux cuillères ou d'une poche à douilles.

Préchauffer le four à 220° ( Th 7/8). Au moment de faire cuire les meringues, baisser la température du four à 100° ( Th 3/4 ) et mettre les meringues dans le four sans attendre. La cuisson au four est de 20 à 30 mn selon la taille des meringues. La meringue est cuite lorsqu'elle se détache du papier cuisson et est légèrement colorée.

Pour faire des macarons, il faut ajouter, 80g de poudre d'amandes, après le refroidissement de la pâte.