



Il en met du temps à me trouver, mon prince ! Pour le faire venir, je vais lui préparer une belle surprise.

la véritable recette des meringues de Blanche-Neige



Oh cuisiner en attendant son prince charmant

Il te faut : • 3 blancs d'œuf • 1 pincée de sel • 1 batteur électrique • 1 poche à douille*

• quelques gouttes de citron • 1 sachet de sucre vanillé • 100 g de sucre extra fin • 1 plaque recouverte de papier de cuisson • un four préchauffé à 100° (th. 3)

1 Je fais une belle neige molle en battant les blancs d'œuf avec le sel et les gouttes de citron.

2 Pour que ma neige soit ferme, je la saupoudre de sucre vanillé et je la bats pendant 2 minutes.

3 Je laisse reposer ma neige 1 minute en rêvant à mon prince.

4 Pour que ma neige soit bien lisse, je bats encore les blancs 5 minutes en ajoutant le sucre en pluie.

5 Je remplis une poche à douille* et je dépose sur la plaque de jolis tourbillons de neige.

6 Pour que mes meringues soient bien fermes, je les fais cuire au four préchauffé pendant 1 heure.

7 Je les laisse sécher dans le four éteint avec la porte entrouverte.

Oh, mon prince devrait se dépêcher... s'il veut se régaler avant que j'aie tout mangé !

Nous, on n'attend pas pour se faire des bisous-meringues.

Miam miam !

