MERINGUE SUISSE

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 8 personnes

- 4 blancs d'oeufs - 160 g de sucre glace - 1 pincée de sel

---

1. Installez le batteur à blancs. Mettez tous les ingrédients dans la cuve, retirez le bouchon et lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 5/50°C.

Astuce du chef :

Si vous étalez la meringue sur une tarte, enfournez pour 10 minutes à 180 deg C (th.6). Éteignez le four, laissez-y la tarte 10 minutes de plus puis sortez-la et laissez-la refroidir.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)
« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »