



Petits fantômes en meringue



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 blancs d'œufs (gros, à température ambiante)
1 pincée de sel
150 grammes de sucre fin (blanc)
chocolat

Méthode de préparation

- 1.** Laissez reposer les blancs d'œufs une demi-heure dans un grand bol métallique ou en verre (hors du réfrigérateur).
- 2.** Chauffez le four à 110 °C.
- 3.** Montez les blancs d'œufs au robot de cuisine jusqu'à ce qu'ils forment des petits pics.
- 4.** Ajoutez peu à peu le sucre et le sel et continuez à battre pour que les pics soient bien fermes. Il est important que tout le sucre soit dissout, on ne peut plus sentir les petits grains.
- 5.** Versez les blancs d'œufs dans une grande poche avec une douille ronde (pas dentée).
- 6.** Couvrez une plaque de cuisson de papier de cuisson.
- 7.** Façonnez délicatement des petits fantômes de blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
- 8.** Laissez cuire ± 1h30 au four. N'ouvrez PAS la porte du four. Éteignez le four et laissez refroidir les meringues environ 1 h dans le four fermé.
- 9.** Faites fondre le chocolat et dessinez les yeux et la bouche des fantômes avec un pinceau.