



# Meringue Française



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

440 grammes de sucre cristallisé

8 blancs d'oeufs

1/2 cuillerée à thé vinaigre blanc

## Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 150 °C.
- 2.** Recouvrez quelques grandes plaques de cuisson de papier sulfurisé.
- 3.** Fouettez le sucre, les blancs d'œufs et le vinaigre dans un bol bien dégraissé pendant 15 minutes.
- 4.** Il faut une meringue ferme et brillante.
- 5.** Répartissez-la en petites portions ou en grands cercles sur les plaques de cuisson.
- 6.** Laissez cuire pendant 2 heures et demie, jusqu'à ce que les meringues soient sèches et croustillantes.
- 7.** Pendant la cuisson, intervertissez les plaques de cuisson.
- 8.** Ensuite, laissez refroidir encore 2 heures dans le four entrouvert (glissez éventuellement le manche d'une cuillère en bois pour maintenir la porte entrouverte).