

La Marmite de Claude

MERINGUETTES AUX AMANDES

INGREDIENTS (pour 25 meringuettes)

*120 g de blancs d'œufs
240 g de sucre semoule
70 g d'amandes effilées
vanille liquide selon goût*

RECETTE

*Mettre les blancs et le sucre dans un cul de poule,
faire chauffer au bain marie jusqu'à 50 °, en remuant au fouet.
Verser le mélange dans la cuve du batteur avec le fouet,
monter en neige et refroidir.*

*A la maryse incorporer délicatement les amandes effilées.
Dresser des petits rochers de meringues à l'aide d'une petite
cuillère sur une feuille de papier cuisson.*

Cuire 1 h dans un four à 100°.

*Surveiller la cuisson suivant la grosseur des rochers et la consistance
désirée du cœur.*

A conserver dans une boîte hermétique au sec.