

MERINGUETTES AUX FRUITS

Ingrédients

60 g de blancs d'œufs
60 g de purée de fruits
(framboise, fruit de la passion,
mangue, cassis...)
240 g de sucre

Réalisation

- Mélanger les blancs d'œufs avec la purée de fruits.
- Monter le mélange avec la moitié du sucre qu'on ajoute petit à petit jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme.
- Ajouter le reste du sucre à la spatule en mélangeant délicatement.
- Dresser des petites meringues sur un papier de cuisson.
- Cuire dans un four à 80°C durant 2 heures (contrôler que les meringues soient bien sèches).