

Ingrédients pour 14 petites meringues (ou 7 grosses)

Ingrédient	Quantité
Blancs d'oeufs	2
Sucre en poudre	60 grammes
Sucre impalpable	50 grammes
Fécule de maïs	0.75 càs
Tanaisie	12 feuilles
sel	1 pincée

Préparation

1. Préchauffer le four à 100°C.

2. Ciseler finement les feuilles de tanaisie en enlevant la tige centrale.

3. Monter les blancs en neige avec le sel.

4. Ajouter la moitié du sucre en poudre et mélanger pour obtenir un mélange brillant. Ajouter le reste du sucre et mélanger brièvement.

5. Mélanger le sucre impalpable et la fécule de maïs. Les incorporer délicatement au mélange, ainsi que la tanaisie ciselée.

6. Verser le mélange dans une poche à douille et dresser les meringues sur une plaque de cuisson.

7. Cuire au four 1h45, puis laisser refroidir, four éteint et porte semi-ouverte.

-
-
8. Accompagnement : Les meringues suisses sont traditionnellement accompagnées en tout cas de double-crème, il est également possible d'y joindre une boule de glace.
-
-