MERINGUES À LA TANAISIE



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

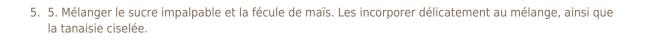
Préparation

Ι.	1. Prechauπer le four a 100°C.		

2. 2	. Ciseler finen	nent les feuilles (le tanaisie en	enlevant la tige d	entrale.	
------	-----------------	---------------------	----------------	--------------------	----------	--

3.	3. Monter les blancs en neige avec le sel.





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

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

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