

# Sapins de Noël en meringue

Pour +/- 40 sapins de petites tailles

Préparation : 10 min - Cuisson : 1h30

## Ingrédients :

- 100g de sucre glace
- 100g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 1 gousse de Vanille
- 1 pincée de sel
- du colorant vert
- des petites billes de couleur ou du vermicelle de couleur pour habiller les sapins



Ustensiles spécifiques : un fouet électrique ou un robot et une toile siliconée ou du papier sulfurisé

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 100°C.
- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel.
- Incorporer progressivement le sucre glace et le sucre tout en continuant de fouetter.
- Ajouter les grains de vanille.
- C'est aussi le moment d'ajouter le colorant vert (la pointe d'un couteau suffit si le colorant est en poudre ou quelques gouttes si vous utilisez du colorant liquide).
- Mettre cette crème dans une poche à douille et former les petites meringues sur une toile siliconée ou du papier sulfurisé posé sur une plaque de four.  
Si vous n'avez pas de poche à douille, faire des petits tas à l'aide d'une cuillère !
- Enfourner et cuire 1h30 à 100°C.
- Laisser refroidir avant dégustation !

Bon appétit !