

# Meringues à la vanille

Pour +/-40 meringues

Préparation : 15 min - Cuisson : 1h30 environ

## Ingrédients :

- 100g de sucre glace
- 100g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 1 gousse de Vanille
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques : un robot, une poche à douille avec une douille ronde ou cannelée, une plaque aluminium perforée et une toile siliconée (Silpat).

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 100°C (four traditionnel, pas de chaleur tournante surtout).
- Déposer une toile siliconée sur la plaque aluminium perforée.
- 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 et fouetter encore 1 min.
- Mettre la meringue dans une poche à douille et former les petites meringues.
- 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 !