

Petits fantômes en meringue

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

3 blancs d’œufs (gros, à température ambiante)
1 pincée de sel
150 grammes de sucre fin (blanc)
chocolat

Méthode de préparation

1. **Laissez reposer les blancs d’œufs une demi-heure dans un grand bol métallique ou en verre (hors du réfrigérateur).**
2. **Chauffez le four à 110 °C.**
3. **Montez les blancs d’œufs au robot de cuisine jusqu’à ce qu’ils forment des petits pics.**
4. **Ajoutez peu à peu le sucre et le sel et continuez à battre pour que les pics soient bien fermes. Il est important que tout le sucre soit dissout, on ne peut plus sentir les petits grains.**
5. **Versez les blancs d’œufs dans une grande poche avec une douille ronde (pas dentée).**
6. **Couvrez une plaque de cuisson de papier de cuisson.**
7. **Façonnez délicatement des petits fantômes de blanc d’œuf sur la plaque de cuisson.**
8. **Laissez cuire ± 1h30 au four. N’ouvrez PAS la porte du four. Éteignez le four et laissez refroidir les meringues environ 1 h dans le four fermé.**
9. **Faites fondre le chocolat et dessinez les yeux et la bouche des fantômes avec un pinceau.**