



Meringue à l'érable

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#) - [TEMPS DES SUCRES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 blancs d'oeufs
- 1/4 de c. à thé de crème de tarte
- 1 tasse de sirop d'érable

Préparation

1. Fouetter les blancs et la crème de tarte jusqu'à ce que ça forme des pics solides. L'utilisation d'un batteur est obligatoire. Je suis pas responsable de vos bursites à l'épaule...
2. Ajouter le sirop d'érable tout en fouettant. La meringue est prête quand elle devient super brillante.
3. On peut la servir de cette façon, sur un gâteau ou encore en les faisant cuire au four à 230F pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.