



## Croque-meringue

### Méthode :

- ❖ Dans un cul-de-poule, on dépose deux blancs d'oeufs.
- ❖ On ajoute 85 ml de jus de citron et une pincée de sel.
- ❖ Avec un fouet électrique, on monte les oeufs en neige.
- ❖ On arrête quand les blancs forment des pics.
- ❖ Avec une poche à douille, on forme les meringues.
- ❖ On cuit au four à 100°C pendant six heures.
- ❖ Et le tour est joué!