

Meringues Noisettes

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

- quelques noisettes concassées
- 125 g de poudre de noisettes
- 225 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs moyens

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 150°C (th3) 10 minutes à l'avance,
- Garnissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé,
- Montez les œufs en neige ferme dans un grand saladier,
- Ajoutez le sucre cuillerée par cuillerée, en battant bien entre chaque cuillerée,
- Continuez de battre pour obtenir un mélange ferme,
- Incorporez la poudre de noisettes tout en mélangeant,
- Formez 12 quenelles de cette préparation en les moulant entre deux cuillers à dessert,
- Déposez-les sur le papier sulfurisé ou un tapis de cuisson,
- Saupoudrez de noisettes concassées et enfournez 1h à 1h30, selon votre four, jusqu'à ce qu'elles soient luisante et croustillantes.

