

## Recette offerte par "Forêts et Papilles"

### Les meringues aux sucres "floraux"

#### Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs (vous pouvez congeler les jaunes\* pour une recette ultérieure).
- 1 sachet de 120g de sucre de Forêts et Papilles (aux baies, à la rose, aux fleurs des champs, à la lavande, au thé des bois ou au sapin baumier). Réservez une petite quantité à saupoudrer.
- ¼ de crème de tartre (pour la structure de la meringue)



#### Méthode :

- Préchauffer votre four à 200 F. cuisson 2 heures.
- Battre les œufs en neige ferme à vitesse moyenne, rajoutez le sucre et la crème de tartre, battez le tout à haute vitesse, jusqu' à ce que la préparation fasse des pointes (arrêtez le fouet pour vérifier!),
- À l'aide d'une douille à pâtisserie (ou une cuillère), faites des petits tas, saupoudrez le sucre que vous avez réservé sur le dessus, enfournez pour 2 heures à 200F.
- Laissez les meringues refroidir, elles se dégustent avec une tisane, un thé, mais sont aussi exquises avec de crème glacée à la vanille!

Elles se conservent dans une boîte hermétique 15 jours ...si vous êtes capables d'y résister!

Régalez vous avec cette friandise ultralégère!

Forêts  
&  
Papilles  
Délicieuse de nature

