[](http://icu.linter.fr/750/382291/7827260376/meringues.jpg)**Meringues**

J'utilise cette recette à chaque fois qu'il me reste des blancs d'oeufs et à chaque fois, c'est le même bonheur !

Ingrédients / pour 5 personnes

* 4 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 1 [noisette](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 1 pincée de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* Difficulté facile
* Préparation 20 mn
* Cuisson 3 h
* Temps Total

**Préparation Meringues**

1 Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez une petite pincée de sel dans les blancs.

2 A l'aide d'un batteur électrique, [montez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) les blancs d'oeufs en neige bien ferme.

3 Saupoudrez le sucre.

Pour finir

Beurrez et [farinez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/58/fariner.shtml) la plaque du four. A l'aide d'une poche à douille, confectionnez des meringues de la forme de votre choix. Attention, les meringues nécessite beaucoup de cuisson. Privilégiez donc les petits formats. Enfournez pendant 3 heures à 100°c pour des petites meringues.