

# Meringues au miel

## ***Ingrédients (pour 5 blancs d'œufs):***

- 5 blancs d'œufs
- Sucre en poudre (poids égal à celui des blancs)
- Sucre glace (poids égal à celui des blancs)
- Miel de châtaignier (poids égal à celui des blancs)
- Amandes effilées (option)

## ***Recette :***

Battre les blancs très fermes et incorporer progressivement le sucre en poudre (battre doucement).

Laisser tourner à vitesse moyenne pendant 5 bonnes minutes.

Ajouter doucement le sucre glace (ralentir la vitesse du batteur). Laisser s'incorporer puis ajouter le filet de miel (ne pas laisser tourner trop longtemps).

Avec une poche à douille, former les meringues sur une plaque. Poser dessus les amandes effilées.

Cuire entre 1h30 et 2h selon la taille des meringues à 120°C.