

Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

- **2 blancs d'œufs (à chaleur ambiante)**
- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis commencer à battre lentement.
3. Une fois que les blancs d'œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.
4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.
5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d'oiseau.
6. Dresser à l'aide d'une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d'elles.
7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.
8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits ! ☐

Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et à température ambiante. :P➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐