

# La Marmite de Claude

## MERINGUETTES AUX AMANDES

### **INGREDIENTS** (pour 25 meringuettes)

*120 g de blancs d'œufs  
240 g de sucre semoule  
70 g d'amandes effilées  
vanille liquide selon goût*

### **RECETTE**

*Mettre les blancs et le sucre dans un cul de poule,  
faire chauffer au bain marie jusqu'à 50 °, en remuant au fouet.  
Verser le mélange dans la cuve du batteur avec le fouet,  
monter en neige et refroidir.*

*A la maryse incorporer délicatement les amandes effilées.  
Dresser des petits rochers de meringues à l'aide d'une petite  
cuillère sur une feuille de papier cuisson.*

*Cuire 1 h dans un four à 100°.*

*Surveiller la cuisson suivant la grosseur des rochers et la consistance  
désirée du cœur.*

*A conserver dans une boîte hermétique au sec.*