

# LA GLACE ROYALE

## La recette :

- 2 blancs d'oeufs
- jus de citron
- 3 c s d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- 1 c c d'huile neutre (facultatif: pour la brillance)
- 1 pincée de sel
- 450g de sucre glace

Mélanger les blancs d'oeufs avec le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger , l'huile et le sel .

Ajouter une grosse quantité de sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne suffisamment épais pour adhérer et recouvrir parfaitement vos gâteaux.