

Grenobler - Meringues au chocolat et au noix (pour 10 meringues)

3 blancs d'œuf
165g de sucre en poudre
1 pincée de sel
2 càs de cacao
65g de noix en morceaux

Préchauffez le four à 120°C (th4).

Dans un grand bol, monter les blancs en neige en saupoudrant le sucre au fur et à mesure. Incorporez le cacao en poudre (utilisez un tamis) à l'aide d'une spatule souple puis les morceaux de noix, pilés à l'aide d'un mortier. Former de grosses meringues. Faire cuire 1h30 à 120°C.