

# MERINGUES AU CHOCOLAT



Pour 15 meringues environ :

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre glace
- 75 g de chocolat râpé

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez peu à peu le sucre glace en fouettant constamment. Ajoutez le chocolat râpé.

A l'aide d'une poche à douille (à défaut prenez deux cuillère à café), déposez des petits tas de meringues sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Faites cuire 45 minutes environ dans un four préchauffée à 130 °C. Les meringues ne doivent pas cuire, mais seulement sécher. Laissez reposer 30 minutes avant de déguster.