



Meringue

Beze



2 blanc d'oeufs
1,5 cuillère a café de sucre granulé

- # Separez le blanc d'oeuf du jaune. Mettre dans un bol creux et rajoutez le sucre granulé.
- # Mélangez avec un mixeur jusqu'à qu'elle devienne de la mousse. (La mousse est bonne si le mixeur laisse des traces sur la mousse.)
- # Mettre sur un plat de cuisson, du papier ciré ou du papier aluminium. Mettre de l'huile légèrement. Mettre le mélange dans une pompe à crème. Presser la pompe sur le plateau avec deux doigts d'intervalle à chaque fois. (Utilisez une cuillère si il n'y a pas de pompe.)
- # Faites cuire les "bezes" dans un four à 80-90 degrés de façon qu'elle reste blanche. Laisser cuire jusqu'à qu'elle soit solide.
- # Laissez refroidir dans le four puis servez en compagnie de thé ou d'autres boissons.

N-B: Si le blanc d'oeuf se mélange au jaune, la mousse ne sera pas comme voulu.