La meringue italienne.

- 500 g de sucre semoule.
- 8 blancs d'œuf (240 g environ).

Chauffer les blancs avec le sucre (voir la génoise) et monter le mélange jusqu'à refroidissement.
Cette meringue convient pour les tartes au citron et les petits fours.
Four entrouvert à 120° pour les petits fours, sinon de 220° pour les tartes au citron.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !