

MERINGUES à la poussière d'ALGUES

Ingrédients

1 cuillère à soupe d'algues en paillettes (dulce pour le rouge ou laitue de mer pour le vert)
2 blancs d'œufs
100 gr de sucre

Préparation

Moudre les algues très finement.

Battre les blancs en neige bien ferme puis ajouter le sucre petit à petit en continuant à battre.

Introduire les 2/3 des algues en "poussière"

A l'aide d'une poche à douille, former les meringues sur une plaque.

Saupoudrer les meringues avec le reste des algues en poudre.

Cuisson

Au four thermostat 120° pendant au moins 45 mn

