

Word - Exercice N° 04

Recopier le texte ci-dessous.

MERINGUES SURPRISES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 blancs d'oeufs battus en neige très ferme
- 1 c à café de pâte d'anchois,
- 20g de parmesan râpé,
- 1 pincée de poudre de muscade.

Préparation :

Battre énergiquement les blancs d'oeufs.
Ajouter à la fourchette la pâte d'anchois, le parmesan et la poudre de muscade.
Déposer sur une plaque légèrement huilée 18 petits tas.
Laisser à four très doux pendant une quinzaine de minutes.

Pour que les blancs d'oeufs montent mieux et plus vite, veiller à ce que le bol et le batteur soient froids.

Type de plat : amuse - gueule