



Œufs à la neige

4 blancs d'œufs – 1 pincée de sel -1 sachet de sucre vanillé

Battre les blancs en neige, ajouter la pincée de sel

Quand les blancs ont bien blanchis ajouter doucement le sachet de sucre vanillé. Continuer à battre, les blancs doivent être vraiment bien fermes.

Pendant ce temps mettre à bouillir une grande casserole d'eau.

Dans l'eau frémissante déposer 4 cuillerées à soupe de blancs en neige. Ils ne doivent pas se toucher pendant la cuisson.

Laisser cuire 4 à 5 secondes, les retourner et laisser de nouveau cuire quelques secondes. Egoutter.

Continuer ainsi jusqu'à épuisement des blancs.

Servir avec une crème anglaise