

# RECETTE DES FANTÔMES MERINGUÉS

Voici des meringues revisitées pour Halloween. Cette recette demande un peu de dextérité et de patience mais le succès est assuré !

## Ingrédients pour 30 fantômes

- 4 blancs d'œufs
- 225 g de sucre en poudre
- vanille
- pépites de chocolat

## Matériel

- une poche à douille
- un mixeur

## Préparation

- Monter les blancs en neige
- Ajouter la vanille
- Ajouter le sucre petit à petit
- Sur du papier sulfurisé, former des fantômes grâce à la poche à douille
- Insérer délicatement les pépites à l'emplacement des yeux
- Mettre au four 90 minutes, ouvrir puis refermer le four à mi-cuisson pour laisser la vapeur s'échapper
- Laisser refroidir 2 heures dans le four éteint