

# Recette des fantômes meringués

## 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

## Cuisson

- Mettre au **four à 110°C 90 minutes**
- Ouvrir puis refermer le four à mi-cuisson pour laisser la vapeur s'échapper
- Laisser **refroidir 2 heures dans le four éteint**