

# Salers en meringues



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage Salers](#) : 300g

3 oeufs

190 g de sucre en poudre

du cumin en poudre

## Préparation

1. Battre les oeufs en neige en ajoutant le sucre. Il faut qu'ils soient très fermes.
2. Garnir la plaque de papier sulfurisé.
3. Couper le salers en petits cubes.
4. Avec une douille (+ poche) ou une petite cuillère (cela marche aussi bien), verser un peu de meringue, positionner le cube de salers puis recouvrir de meringue. Il faut que le résultat donne une bouchée.
5. Saupoudrer de cumin.
6. Bien espacer les meringues car elles vont gonfler.
7. Faire cuire au four 1h30.