

## Glace aux meringues

Ingédients :

- **25 cl de crème liquide**
- **20 cl de sucre glace**
- **3 œufs**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **meringues (nescafé, chocolat ou vanille)**

*Séparer les jaunes des blancs.*

*Mélanger jaunes d'œufs, sucre glace et vanille.*

*Monter les blancs avec un grain de sel.*

*Battre la crème en chantilly dans un grand saladier.*

*Battre les jaunes avec le mélange au batteur.*

*Verser le mélange de jaunes d'œufs sur la crème chantilly ensuite les blancs battus en neige.*

*Mélanger le tout avec une cuillère en bois comme une omelette mais pas trop fort.*

*Versez la moitié de la préparation dans un moule à baba ou autre.*

*Planter les meringues la tête en bas (parfum des meringues à votre choix).*

*Finir de vider la préparation sur les meringues.*

*Mettre au congélateur au moins 4 heures avant de servir.*

*Ecraser à la fourchette, ajouter les œufs, le sucre, le rhum, la levure et le sel.*

*Mélanger la farine plus la crème liquide.*

*Laisser reposer 1 heure à température ambiante.*

*Préchauffer le four sur th°7.*

*Verser dans le moule et faire cuire 40 minutes.*

*(On peu faire un caramel dans le moule.)*