

Petites meringues sans œufs, à l'eau de pois chiche

Ingrédients

- 120 g de jus de pois chiches (à prendre d'une conserve bio) ou eau de cuisson des pois chiche
- 200 g de sucres glace (ou un peu moins si vous préférez moins sucré).
On peut aussi utiliser du sucre en poudre

Préparation

1. Versez l'eau de pois chiche dans un bol et mixez jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse comme des blancs en neige. Il faut que le mélange soit bien ferme. Cela peut être un tout petit peu plus long que pour les blancs en neige.
2. Ajoutez peu à peu le sucre sans cesser de fouetter (on peut aussi utiliser du sucre en poudre).
3. Versez la préparation dans une poche à douille.
4. Déposer des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 1h30 à 2 h à 100°C.