



## Meringue Italienne au citron

135 g	Jus de citron jaune
15 g	Blancs d'oeufs secs Albuwhip SOSA
100 g	Eau minérale
100 g	Sucre semoule
100 g	Tréhalose poudre SOSA

Mélanger au fouet l'albuwhip et le jus de citron.  
Fouetter au mélangeur pour faire mousser l'appareil.  
Porter à ébullition l'eau, le sucre et la tréhalose et cuire à 121°C.  
Lorsque l'appareil au jus de citron est bien monté, verser doucement le sucre cuit.  
Continuer de fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.