|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | bord_titrerecette | Oeufs à la neige au micro-ondes | bord2-titrerecette | | | | |  | | | |  |  | bullette_header | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Très facile | blank | Bon marché | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | spirales | | | | | | blank | espaceav-pictos | Préparation : 15 mn Cuisson : 2 mn   Ingrédients (pour 6 personnes) :  - 6 oeufs  - 4 cuillères à soupe de sucre glace  - crème anglaise   Préparation :  Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme en ajoutant progressivement le sucre glace.   Verser la préparation dans un plat type 'pyrex' (à hauts bords).   Mettre au four micro-onde puissance minimum. Faire cuire d'abord 1 mn (vous voyez les blancs gonfler). Planter un couteau pour surveiller la solidité. Si nécessaire remettre une minute.   Sortir du four et immédiatemment couper des portions au couteau, disposer dans un plat.   Servir avec de la crème anglaise. |  |  | |  |  |  |  |  |  |