

Toasts aux abricots meringués

Pour 4 personnes.

1 boîte 4/4 d'abricots au sirop, 16 fines tranches de pain de mie, 100 g de beurre, 3 blancs d'œufs, 100 g de sucre glace, 100 g de sucre fin.

Préparation : 25 mn, cuisson : 10 mn.

Egoutter les abricots. En conserver 4 demis pour le décor.

Faire cuire les autres avec 100 g de sucre semoule.

Retirer la croûte des tranches de pain et faire cuire les toasts au beurre.

Lorsque les abricots sont cuits, les passer.

Garnir les toasts avec la marmelade d'abricots et les poser les uns sur les autres, par quatre.

Masquer avec les blancs d'œufs battus en neige très ferme sucrés avec le sucre glace. Décorer avec le demi-abricots et faire cuire au four

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.