 **Gâteaux meringués**

 **Pour 12 petits gâteaux**

**- 4 blancs d'œufs**
**- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 55 g de beurre
- 1 càc de zeste de citron râpé finement
- 4 gouttes d'huile essentielle de citron (facultatif)**

**2 plaques de briochettes en silicone
Faire chauffer le four à 150°C (chaleur tournante).**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Battre les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre.
Ajouter la farine tamisée puis le beurre et enfin le zeste de citron et éventuellement l'huile essentielle.
Remplir les empreintes de la préparation.
Faire cuire pendant 20 minutes environ (à vérifier).
Laisser refroidir un peu avant de démouler.

À déguster comme un biscuit sec, ou en accompagnement d'une compote de fruits, d'une mousse au chocolat ou d'une crème anglaise.