

Poires meringuées

1 kg de poires, 2 bananes bien mûres, beurre, 2 œufs, sucre.

Peler les poires, les couper en morceaux et les faire cuire en compote avec très peu d'eau, du sucre à volonté (ceci dépend de l'espèce de poires).

Ajouter à cette compote 2 bananes bien mûres, écrasées, puis passer le tout au tamis et verser la purée obtenue dans un plat Pyrex beurré.

Couvrir de 2 blancs d'œufs battus en neige ferme avec 60 g de sucre en poudre. Saupoudrer de sucre et faire dorer à four moyen.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.