

# Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : -



Ingrédients pour 150 gr (neutre)  
250 gr (sucré)

140 gr de jus de boîte de pois chiches froid

½ cac de vinaigre blanc

1 pincée de sel

1 caS de liant (fécule type maïzena, farine de riz, de maïs, de pois chiches)

100 gr de sucre glace (si sucré, [voir recette sur le site](#))

## BLANCS EN NEIGE (NEUTRE OU SUCRÉ)



1. Dans un saladier, si possible type « cul de poule » et froid, mélanger tous les ingrédients *sauf le sucre glace (si sucré)*
2. Commencer à battre au fouet électrique
3. *Si sucré* : Tout en continuant de battre, ajouter progressivement le sucre glace
4. Continuer de battre plusieurs minutes jusqu'à obtenir une consistance ferme

*Conserver au frigo et utiliser dans l'heure*

cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en termes de volume, sont équivalents : Moule rond de 22cm de diamètre x 5cm de haut, Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut, Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%)