

## Gâteau de meringue chocolat-noisettes



Cette recette est destinée aux amoureux de meringues, de pavlova et de tellement encore mais avec de la meringue ! Ce gâteau de meringue vous ravira les papilles avec son côté croustillant et fondant grâce à la belle ganache qui est dedans. Ne pensez pas que ce gâteau de meringue est super compliqué ce n'est pas du tout le cas et ne pensez pas non plus que la découpe est compliquée aussi, certes cela fait pas mal de miettes mais le tout reste en place et offre une bonne ganache généreuse entre une belle meringue brillante toute croquante de noisettes. Ce gâteau de meringue est parfait pour la saison je trouve que ce soit pour le goût, l'aspect et la générosité.

### **Pour 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la meringue suisse:**

5 blancs d'œufs

250g de sucre en poudre

100g de noisettes hachées et grillées

##### **Pour la ganache au chocolat noir:**

300g de chocolat noir

15cl de crème liquide entière

##### **Pour la décoration:**

Quelques billes de riz soufflé au chocolat

#### **Préparation:**

##### **Préparez la ganache:**

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec la crème liquide et remuez pour obtenir une ganache bien lisse. Laissez-les refroidir et placez-la au réfrigérateur pour 4H.

##### **Préparez la meringue suisse:**

Préchauffez le four à 100°C (th.3).

Dans une casserole, faites chauffer de l'eau pour un bain-marie.

Mélangez rapidement le sucre avec les blancs d'œufs dans un cul-de-poule en métal. Placez-le sur l'eau frémissante et fouettez les blancs au batteur électrique jusqu'à obtention d'une meringue tiède et bien brillante.

Retirez alors le cul-de-poule du bain-marie et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue refroidisse et devienne bien serrée et lisse.

Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et tracez 2 cercles de 20cm de diamètre. Mettez la meringue dans une poche à douille lisse et dressez des disques de meringue à l'intérieur des cercles en formant une spirale à partir du centre. Parsemez-les de noisettes et enfournez pour 4H (pour ma part, la cuisson était de 3H, mes meringues étaient bien cuites et bien croustillante, parfaites !).

A la fin de la cuisson, laissez-les refroidir dans le four éteint, porte entrouverte.

Montez la ganache comme une chantilly, jusqu'à ce que la crème éclaircisse et devienne légère.

Étalez la ganache sur un disque de meringue et posez dessus la seconde meringue. Parsemez de billes de riz soufflé. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.