

Meringues au chocolat



Ma soeur m'avait réclamé des meringues il y a quelques temps, elle voulait des meringues moelleuses. Je lui ai fait des meringues moelleuses mais aussi très gourmandes ! Des meringues au chocolat et avec en-dessous... du chocolat ! Pour la forme je voulais tester la fameuse forme en rose. C'est très joli et très simple à réaliser. Au final ma soeur était ravie et c'est même battu avec son ami !

Pour une dizaine de meringues au chocolat

Ingrédients:

Pour les coques:

100g de blancs d'oeufs (soit environ 3 blancs d'oeufs)

170g de sucre en poudre

2c. à soupe de cacao en poudre + 1c. à soupe pour saupoudrer sur les meringues

200g de chocolat au lait

Préparation:

Préchauffez le four à 100°C.

Dans un bol sec et propre, montez les blancs en neige avec la moitié du sucre.

Incorporez le reste de sucre tout en continuant de fouetter.

Ajoutez le cacao en poudre et mélangez délicatement avec une spatule de façon à bien l'incorporer à la meringue.

Versez la préparation dans un poche à douille cannelé et formez des roses sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Pour cela, il faut que vous teniez votre poche à douille perpendiculaire à la plaque. Formez une spirale en partant de l'intérieur et en allant vers l'extérieur.

Saupoudrez la cuillère à soupe de cacao en plus sur les meringues.

Enfournez les meringues pour environ 1H. A la fin de la cuisson, laissez-les bien refroidir avant de les décoller de la plaque et de les laisser complètement refroidir sur une grille.

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre environ 1min au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une petite spatule de façon à ce que le chocolat fondu soit bien lisse.

Plongez le dessous de vos meringues refroidies dans le chocolat. Déposez-les retournées au fur et à mesure sur une grille et mettez au réfrigérateur le temps que le chocolat se fige.

Vous pouvez déguster !