

Meringue croquante au chocolat



Aujourd'hui je vous propose de jolies petites meringues bien croquantes ! Et pour encore plus de gourmandise avec du chocolat ! Ces meringues feront le plus grand plaisir de vos convives au nouvel an à votre table ou même en petit cadeau gourmand avant de repartir pour une nouvelle belle année !

Pour une trentaine de meringue (vu qu'elles sont collées deux à deux)

Ingrédients:

1 blanc d'oeuf

Le double du poids du blanc d'oeuf en sucre en poudre

4 carrés de chocolat noir

Préparation:

Pesez le blanc d'oeuf et notez son poids. Calculez le double de ce poids en sucre. Portez de l'eau à ébullition dans une casserole.

Versez les blancs dans votre saladier et commencez à fouetter au batteur électrique. Ajoutez le sucre au fur et à mesure et posez le saladier au bain-marie, sur la casserole.

Continuez de fouetter: le mélange prend du volume, la meringue devient bien blanche, brillante et plus compacte.

Sortez le saladier de la casserole d'eau lorsque la préparation est tiède.

Continuez toujours de fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse complètement.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.

Préchauffez le four à 100°C (th.1).

A l'aide d'une poche à douille de 12mm, réalisez des petites meringues. Enfournez-les et faites-les cuire pour 2H.

Après ce temps, sortez les meringues du four et laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque.

Faites fondre le chocolat noir au four à micro-ondes 1 min, trempez la face plate de la moitié des meringues dans le chocolat fondu et collez-les avec l'autre moitié, reposez sur la plaque de cuisson et laissez prendre à l'air libre.

Bonne dégustation !

