

Meringue double chocolat

4 pers | 1 h 20 mn

Les **ingrédients**

- 90 g de blancs d’oeufs
- 90 g de sucre glace
- 30 g de cacao
- 90 g de sucre
- 90 g de chocolat noir

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 120°C (Th.4).

Etape 2

Battre les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre en 3 fois. Une fois
la meringue formée, ajouter le sucre glace tamisé puis l’incorporer.

Etape 3

Faire fondre le chocolat. Quand il est tiède, ajouter les 3?4 du chocolat fondu à la meringue
puis mélanger de sorte à avoir un effet marbré.

Etape 4

Mettre la meringue dans une poche à douille et sur une plaque recouverte d’une feuille de
papier cuisson pocher les meringues.

Etape 5

Enfourner pendant 1 h. Quand les meringues sont froides, saupoudrer un peu de cacao puis
ajouter un peu de chocolat fondu. Servir.