

Confiseries, friandises, chocolats

Meringues au chocolat façon "macaron"



3h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

2h

CUISON

1h

REPOS

462

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des meringues

100 g **Blanc(s) d'oeuf**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Sucre glace**
100 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
25 g **Beurre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des meringues

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th.3).
- 2 Verser les blancs d'oeufs dans la cuve du batteur, ajouter une pincée de sel. Actionner le batteur à faible vitesse.
- 3 Augmenter progressivement la puissance pour les battre en neige.
- 4 Lorsque les blancs sont presque montés, baisser légèrement la vitesse et incorporer le sucre semoule.
- 5 Augmenter à nouveau la vitesse. Lorsque les blancs sont fermes, enlever la cuve du batteur.
- 6 Verser le sucre glace dans les blancs en neige, mélanger avec une maryse.
- 7 Insérer une douille unie dans un poche. Replier les bords sur la main pour la remplir de meringue à l'aide de la maryse.
- 8 Refermer la poche et tasser la préparation vers la douille.
- 9 Installer du papier siliconé sur une plaque de four, former des boules de meringue en pressant la poche à douille.

Tremper une cuillère à café dans un bol d'eau. Puis

10 Remplir une cuillère à café dans un bol à eau. Puis passer le dos de la cuillère sur les sommets des boules pour enlever les pointes qui se sont formées.

11 Enfourner les meringues pendant 2 heures à 100°C.

Étape 2

Préparation de la ganache

- 1** Verser la crème liquide dans une casserole, la faire chauffer sur feu moyen.
- 2** Casser le chocolat noir en morceaux dans un saladier puis verser la crème liquide chaude dessus.
- 3** Mélanger avec un maryse pour bien amalgamer le chocolat à la crème.
- 4** Lorsque le chocolat est bien fondu, mélanger avec un fouet.
- 5** Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, l'incorporer avec la maryse jusqu'à ce que la ganache refroidisse.
- 6** Couvrir le saladier de film alimentaire, réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les meringues du four. Les enlever de la plaque de four et les laisser refroidir.
- 2** Sortir la ganache du réfrigérateur.
- 3** Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de ganache à l'aide de la maryse. Tasser la préparation vers le bout à l'aide d'une spatule.
- 4** Avec la pointe d'un couteau, faire un trou sous chaque meringue. Déposer une noix de ganache et plaquer une autre meringue dessus.
- 5** Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de meringues ni de ganache. Déguster.