

BÉRET BASQUE

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE IMPALPABLE	40g
- SUCRE SEMOULE	100g
- NOISETTE(S)	100g (hachées finement)
- CHOCOLAT AU LAIT	100g
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	6
- CREME FRAICHE	250g
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CACAO AMER EN POUDRE	



Recette:

- Montez les blancs d'œufs en neige très ferme (avec une pincée de sel), ajoutez le sucre en poudre et fouettez à nouveau.
- Incorporez-y délicatement les noisettes hachées et le sucre impalpable, à l'aide d'une spatule.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Déposez un papier sulfurisé sur une plaque du four. Formez 6 petits tas de meringue au noisette en creusant le centre.
- Enfournez 12 minutes. Puis sortez et laissez complètement refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
- Pendant ce temps, faites fondre au micro-onde (dans un saladier), le chocolat noir avec 60g de crème fraîche. Mélangez bien et laissez refroidir.
- Montez le reste de crème fraîche en chantilly ferme en ajoutant une cuillère à soupe de sucre impalpable.
- Ajoutez délicatement la chantilly au chocolat fondu.
- Râpez le chocolat au lait en copeaux. Ecrasez les biscuits « cuillère » à la fourchette ou à la main. Mélangez les biscuits écrasés avec le chocolat râpé.
- Ajoutez dans chaque creux de la meringue, 1 cuillère à soupe de mélange chocolat / biscuit. Nappez de mousse au chocolat pour former un dôme.
- Saupoudrez de cacao et placez au frais.
- Sortez du frigo au moment de servir.

Remarque:

Le cacao peut être remplacé par des vermicelles au chocolat.

Les noisettes hachées peuvent également être remplacées par de la poudre d'amande.