

Parfait au Chocolat Meringué et Ses Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 15 min

Temps de repos : 4 h au frigo

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150 g
- BEURRE	150 g
- SUCRE SEMOULE	60 g
- OEUF(S)	2
- MERINGUE	100 g
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- FRAMBOISES	40



Recette:

- Faites fondre doucement le chocolat au micro-onde.
- Ajoutez le beurre en dés et faites fondre le tout. Lissez au fouet.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme.
- Ajoutez les jaunes, le sucre et le cacao au mélange fondu au chocolat.
- Incorporez délicatement les blancs en neige à ce mélange.
- Concassez légèrement la meringue et incorporez-les également à ce mélange.
- Versez dans un plat. Couvrez et placez au frigo pour 4 heures minimum.
- Au moment de servir, formez un dôme chocolaté. Ajoutez 4 à 5 framboises par personne et une meringue au sommet. Arrosez éventuellement d'un peu de jus de framboise.