

Larmes d'Amour en Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- CREME FRAICHE	20 cl
- SUCRE IMPALPABLE	50 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MERINGUE	5 - 6 petites
- NOISETTES GRILLÉES	4 c à café (Brésilien)
- LAIT	3 – 5 c à soupe



Recette:

- Faire fondre doucement le chocolat au micro-onde.
- Avec une spatule, étalez le chocolat fondu en couche fine sur chacune des bandes de plastique (4.5 x 30 cm).
- Redressez les bandes, posez-les sur du papier sulfurisé et "pincez"-les pour obtenir la forme d'une goutte. Aidez-vous d'une pince à linge si nécessaire. Réfrigérez.
- Monter la crème en chantilly bien ferme avec le sucre impalpable et le sucre vanille.
- Concassez les meringues.
- Déposez les larmes de chocolat sur les petites bandes plastiques sur des assiettes de service, formez un fond avec la meringue et répartissez la chantilly dans les larmes.
- Parsemez ensuite généreusement de brésilien.
- Avec une spatule, nappez le dessus des larmes avec le chocolat fondu restant, pour "fermer" les larmes.
- Réfrigérez. Retirer très délicatement la bande plastique.
- Servez bien froid.

Remarque:

Confectionnez 8 bandes de transparents plastiques de 4.5 cm de hauteur et 25 à 30 cm de long. Découpez également 8 bandes de 4.5 cm de hauteur et 14 cm de long pour disposer les « larmes ».

Pour 8 "larmes d'amour"