

Meringues au Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	200g
- MAIZENA	1 c à café
- CHOCOLAT FONDANT	40g + 100g
- CRÈME FRAICHE	250ml
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- AMARETTO	2 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 140°C. Chemisez 2 plaques de four avec du papier sulfurisé.
- Montez les blancs en neige souple et incorporez progressivement la moitié du sucre semoule en continuant à battre jusqu'à obtention d'une neige ferme et brillante. Incorporez délicatement le reste du sucre, la maïzéna et le chocolat râpé (40g) à l'aide d'une spatule.
- Transférez dans une poche à douille avec un embout étoilé et formez 80 mini-meringues sur les plaques de four.
- Enfournez pour 1 heure en inversant les plaques à mi-cuisson.
- Eteignez le four sans l'ouvrir et laissez les meringues refroidir complètement. Détachez-les ensuite délicatement du papier sulfurisé.
- Faites fondre le chocolat restant (100g) au bain-marie.
- Enduisez la base de chaque meringue avec un peu de chocolat fondu. Laissez prendre.
- Pendant ce temps, fouettez la crème fraîche en chantilly avec le sucre impalpable et l'Amaretto.
- Assemblez les meringues 2 pour 2 avec de la crème à l'Amaretto.
- Réservez au frais.

Remarque:

Pour 40 bouchées.

