

MERINGUES AU CHOCOLAT

Crédits : Schmitt/ PrismaPix

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 1 h
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **200 g de chocolat noir pâtissier**
- **2 blancs d'œufs**
- **80 g de sucre en poudre**
- **1 pincée de vanille en poudre**
- **1 pincée de sel**
- **mini confettis multicolores en sucre**

Étapes de préparation

1. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme en ajoutant la pincée de sel. Incorporez délicatement le sucre. Versez le mélange dans une poche à douille.
2. Préchauffez le four th. 1- 2 (50 °C). Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposez la préparation en petits tas réguliers, à l'aide de la poche à douille. Enfourez 1 h. Laissez refroidir les meringues sur une grille.
3. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux et la vanille, sur feu doux, au bain marie jusqu'à ce qu'il soit lisse. Laissez tiédir.
4. Trempez délicatement les meringues, une par une, dans le chocolat pour les recouvrir à moitié. Décorez de mini confettis multicolores. Laissez sécher sur une grille avant de déguster.