

## MERVEILLEUX AU CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 60 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 8 personnes

- 2 c à c de maïzena
- Copeaux de chocolat
- 100g de chocolat noir pâtissier
- 2 c à c de citron
- 6 blancs d'œufs
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 375g de sucre en poudre
- 60 cl de crème liquide entière

### Étapes de préparation

#### Étape 1 :

- Commencer à monter les blancs en neige avec le citron, quand les œufs deviennent mousseux, ajouter petit à petit le sucre en poudre, puis au dernier moment ajouter la maïzena battre encore quelques instants.
- Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, mettre la meringue dans une poche à douille et façonner des petits tas (environ 4-5 cm de largeur) de meringue.
- Placer la plaque au four, à 90° pendant une bonne heure en surveillant la cuisson

#### Étape 2 :

- Pendant ce temps, monter la crème liquide épaisse en chantilly bien ferme. Faire fondre le chocolat au micro-onde en remuant entre deux et ajouter à la chantilly en mélangeant au fouet.
- Quand les meringues sont cuites. Laisser les refroidir dans le four éteint.
- Pour les copeaux de chocolat, étaler le chocolat fondu sur un marbre et laisser durcir. Puis avec une corne à pâtisserie gratter le chocolat pour créer les copeaux de chocolat.

#### Étape 3 :

##### Montage

- Prendre une première coque, déposer sur le dessus l'équivalent d'une cuillère à café de crème au chocolat puis placer par-dessus le second disque (côté bombé sur la crème), étaler sur le dessus uniformément et sur le contour du merveilleux de la crème. Décorer de copeaux de chocolat et saupoudrer d'un peu de sucre glace.

