

MERVEILLEUX

Ingrédients :

pour la ganache

1 tablette de chocolat à pâtisser de 200 gr (noir ou au lait)
200 gr de crème entière liquide

pour les meringues

4 blancs d'œuf
250 gr de sucre

pour les copeaux

100 gr de chocolat

000000

La veille préparer la ganache. Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat. Bien mélanger. Garder à température ambiante.

Le jour préparer vos meringues. Mélanger au batteur électrique vos blancs d'œuf. Doucement au départ. Rajouter un peu de sucre. Puis à pleine vitesse monter vos blancs en neige et rajouter le reste de sucre petit à petit jusqu'au « bec d'oiseau ».

Mettre cette préparation dans une poche avec un embout rond de 1 cm de diamètre. Pousser la préparation vers l'embout et rouler le reste de la poche.

Prendre une plaque avec un papier sulfurisé et dessiner des escargots de 5 cm de diamètre pour le dessous des merveilleux et un dôme de 5 cm de diamètre et d'une hauteur de 3cm pour le dessus.

Mettre au four préchauffé à 100° pendant 1 H 30.

Pendant la cuisson préparer les copeaux de chocolat. Faire fondre le chocolat au bain marie à 28°. L'étaler rapidement sur une plaque en marbre ou sur une surface froide avec une spatule. Aussitôt refroidi prendre un couteau souple et racler vers les bords pour faire des copeaux ou des petits rouleaux de chocolat.

Lorsque les meringues sont froides prendre un dessous (escargot) et mettre une bonne cuillère de ganache (que vous avez remélangé avant). Poser un dôme sur cette ganache et remettre de la ganache par-dessus (ATTENTION LES MERINGUES SONT TRES FRAGILES). Ensuite avec la spatule couvrir les bords avec de la ganache.

Aussitôt après les rouler dans les copeaux de chocolat pour les couvrir totalement.

Les conserver au froid.

BRAVO vous avez réussi vos merveilleux
si vous avez bien suivi la recette