



## Meringues au chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le tout chocolat pour les Suisses.

### Ingrédients:

- 135g de blancs d'œufs
- 320g de sucre en poudre
- 25g de cacao en poudre

**Recette  
pour:**

**• 6-10  
personnes**



## La réalisation:

**Mettre les blancs d'œufs et le sucre** dans la cuve du batteur ou dans un saladier. Mettre celui-ci dans un bain-marie placé sur feu moyen. Fouetter sans cesse jusqu'à ce que le mélange de sucre et de blancs d'œufs ait atteint **une température de 40° C environ**.

A ce stade, ôter la cuve du bain-marie et continuer à battre **jusqu'à refroidissement complet**. Ajouter le cacao en poudre et fouetter **deux minutes**, le temps de bien mélanger le cacao avec la meringue.

**La cuisson : préchauffer votre four à 120° C**. Une fois la préparation mise au four, descendre celui-ci à 110° C. Compter environ 1 h 30 à 2 h de cuisson en fonction des sujets. Les meringues sont cuites quand le dessous est de la même consistance que le dessus. **Éteindre votre four et laisser les meringues suisses dedans pour les dessécher**. Les laisser refroidir toutes une nuit. Le lendemain sortir vos meringues du four froid et les mettre dans un récipient avec un couvercle. Si vous le souhaitez, vous pouvez y mettre une couche de chocolat noir dessus ou dessous.

