



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/meringue-a-la-vanille-et-chocolat-noir.jpg>



## Meringue vanille et chocolat

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

Le plaisir de la meringue avec sa douceur dans la bouche.

### Ingrédients:

- 130g de blancs d'œufs frais
- 310g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 200g de chocolat noir ( couverture 70% de cacao )

<b>Recette</b>	<b>8 -10</b>
<b>pour:</b>	<b>personnes</b>



## Réalisation des meringues:

**Mettre les blancs d'œufs, les graines de vanille** 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. **La masse va devenir compacte**. 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 **fondre du chocolat noir**, tremper légèrement le dessous des meringues et les poser sur un papier de cuisson. **Laisser durcir le chocolat noir** avant de les déguster. Attention, **les grands gourmands** sont toujours cachés dans un coin de la cuisine.