



Meringues aux brisures de pistaches et ganache chocolat

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

Meringues, pistaches et chocolat. Un ensemble gourmand

INGRÉDIENTS :

- 130 g de blancs d'œufs
- 280 g de sucre en poudre
- 110 g de chocolat noir
- 70 g de crème liquide entière
- 30 g de beurre doux

Pour **12 personnes**

Réalisation de la recette :

Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans la **cuve du batteur**. 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 d'environ **40 °C**. A ce stade, ôter la cuve du **bain-marie** et continuer à battre jusqu'à refroidissement complet. La masse va devenir compacte. **Réaliser vos meringues** avec une poche à douille et une douille n° 6 à 8 unie ou cannelée (voir la vidéo). **La taille doit être en fonction de votre gourmandise**. J'ai réalisé des meringues d'une grosseur de 2 cm de diamètre environ. Saupoudrer de brisures de pistache.

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 00 à 1 h 30 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. Les meringues se conservent parfaitement bien dans un bocal hermétique. Pendant la cuisson des meringues, réaliser la ganache au chocolat. **Mettre à bouillir la crème liquide** et la verser sur le chocolat en pistole ou concassé. Bien mélanger sans fouetter et ajouter en petits morceaux le beurre mou. **Terminer de mélanger à la spatule et mettre un film étirable sur votre ganache chocolat**. Réserver dans un endroit frais.

Fourrer le dessous d'une meringue de ganache chocolat noir et renfermer votre ganache à l'aide d'une deuxième meringue. Réaliser une légère pression sur les deux meringues pour bien les faire tenir à la ganache chocolat. **Les disposer dans des cassettes** et dans un plat. Renouveler l'opération avec le reste des meringues. Voir la vidéo pour plus de détails dans la confection du fourrage. **Le plaisir gourmand pour les enfants**.