



Meringues et ganache au chocolat noir

- Par vision-plaisir

Il vous reste des blancs d'œufs ?

INGRÉDIENTS :

- 130 g blancs d'œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 230 g de chocolat noir
- 126 g de crème liquide
- 75 g de beurre doux

Pour 10 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 (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.

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 et avec de la ganache chocolat et renfermer la ganache avec la deuxième meringue. Réaliser une légère pression pour bien faire tenir les deux meringues 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.



Plaisir