

## Les merveilleux



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
6 pièces	Blanc d'œuf	~
250 g	Copeaux de chocolat noir en boîte 2,5 kg CACAO BARRY	0007953
50 centilitres	Crème liquide 35% MG	~
1	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
150 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
200 g	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982

### Étapes de préparation

- 1 Pour la préparation des meringues, battre les blancs en neige en ajoutant une partie du sucre en poudre dès que les blancs moussent. Une fois ferme, ajouter le reste tout en fouettant les blancs. Tamiser une partie du sucre glace (140 g) puis mélanger délicatement en soulevant la préparation avec une spatule souple.
- 2 Pocher les meringues à l'aide d'une poche et d'une douille de 1 cm de diamètre. Coucher les meringues sur une plaque à pâtisserie de façon régulière.
- 3 Cuire les meringues au four pendant 2 heures environ dans un four à 100°C et laisser refroidir.
- 4 Monter la crème en chantilly avec la gousse de vanille grattée et le reste du sucre glace (60 g).
- 5 Disposer une pointe de chantilly sur vos meringues puis les recouvrir d'une seconde meringue. Recouvrir de crème les deux meringues puis les recouvrir de copeaux de chocolat. Réserver au frais pendant deux à trois heures et déguster.

## Astuce du chef

Cette recette peut être déclinée avec plusieurs parfums (café, spéculoos, pistache, praliné).

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chinon rouge AOC 2016 en bouteille 75 cl LE PIN BAUDRY-DUTOUR