

PETITES MERINGUES au CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour environ 50 petites meringues

Préparation 15 min / Cuisson 1h à 1h10

Matériel : Fouet, poche à douille ou poche congélation (non indispensable)

INGRÉDIENTS

• 4 blancs d'œufs • 100 g de chocolat noir • 1 pincée de sel • quelques gouttes de jus de citron • 200 g de sucre

RÉALISATION

Préchauffer le four à 120°C. Sortir les blancs du frigo une heure avant de les monter. Chemiser deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Râper ou hacher le chocolat finement au couteau, il ne doit pas rester de gros morceau..

Mettre une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron dans un grand saladier avec les blancs d'œufs. Les monter en neige ferme. Ajouter le sucre petit à petit tout en continuant à battre.

Incorporer délicatement le chocolat à la spatule.

Remplir une poche à douille ou une grande poche congélation avec les blancs montés.

Former de petits tas sur le papier sulfurisé. Enfournier les deux plaques l'une au-dessus de l'autre pour 1h à 1h10. Les meringues ne doivent pas jaunir.

Laisser refroidir sur une grille.

Ces meringues se conservent dans une boîte hermétique pendant 2 à 3 jours.