

LE MERVEILLEUX AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- Meringues
- 50 cl de crème fraîche liquide (non allégée)
- 15 gr de sucre glace
- Cacao en poudre
- Copeaux de chocolat
- Noix de coco râpée

1. PRÉPARER LA CHANTILLY

- a) Ne sortir la crème qu'au dernier moment.
- b) Dans un saladier, mélanger la crème et le sucre glace, puis battre avec un batteur électrique. Une fois la chantilly bien ferme, ajouter une c. à s. de cacao ou de noix de coco.

2. ASSEMBLER LE MERVEILLEUX

- a) Prendre 2 meringues et en aplatir la pointe.
- b) Mettre une cuillère de chantilly entre les deux (comme un sandwich)
- c) Puis en mettre tout autour. (Piquer avec un cure-dent pour plus de facilité).
- d) Saupoudrer de copeaux de chocolat ou de noix de coco.
- e) Faites de même avec le dessus de la meringue.

BONNE DÉGUSTATION !