



Merveilleux et Tarte aux fraises

Merveilleux (pour 4 personnes)

- 8 coques de meringue
- 1/2 l de crème fraîche
- 2 sachets de sucre vanillé
- 250 g de chocolat noir
- 50 g de beurre doux
- 200 g de copeaux de chocolat noir

1/ Faites fondre le beurre et 100 g de chocolat au bain-marie.

2/ Pendant ce temps, battez la crème fraîche en chantilly avec le sucre vanillé et réservez au frais.

3/ Lorsque le chocolat est fondu, trempez chaque dessus de meringue dans le chocolat et laissez solidifier.

4/ Pour monter le merveilleux, sur une première meringue, faites une rosace de chantilly et déposez la seconde meringue. Masquez l'ensemble de chantilly.

5/ Masquez le contour du merveilleux avec des copeaux de chocolat.

6/ Garnissez la surface de gros copeaux de chocolat que vous raclez au couteau.

Tarte aux fraises (pour 6 personnes)

- 1 pâte sablée cuite
- 500 g de fraises
- 100 g d'amandes effilées grillées
- 1/2 l de chantilly à la vanille
- 2 c à s de ricotta bien fraîche
- 1 filet de jus de citron
- 1 filet de Cointreau
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 2 c à s de zeste d'orange blanchi



Préparation :

- 1/ Coupez les fraises en moitiés dans un saladier, arrosez-les d'un filet de citron, saupoudrez légèrement de sucre en poudre et d'un filet de Cointreau. Laissez macérer à température ambiante.
- 2/ Dans un ravier, mélangez la moitié des amandes avec la chantilly et la ricotta.
- 3/ Garnissez le fond de tarte de crème avec cette préparation.
- 4/ Garnissez ensuite la tarte des fraises en ayant soin de les égoutter.
- 5/ Saupoudrez du restant d'amandes, des zestes et terminez avec les feuilles de menthes.
- 6/ Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_merveilleux-et-tarte-aux-fraises?id=8231616&emissionId=5931