LA RECETTE
DU MERVEILLEUX

PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn
Niveau : facile

À servir frais

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faites fondre le beurre et 100 g de chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, battez la crème fraiche en chantilly avec le sucre vanillé et réservez au frais.

ETAPE 2

Lorsque le chocolat est fondu, trempez chaque dessus de meringue dans le chocolat et laissez solidifier. Pour monter le merveilleux, sur une première meringue, faites une rosace de chantilly et déposez la seconde meringue.

Bon appétit !

ETAPE 3

Masquez l'ensemble de chantilly et le contour du merveilleux avec des copeaux de chocolat. Garnissez la surface de gros copeaux que vous raclez au couteau.