



Champignon glacé meringue et chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 cl de glace vanille
- 2 blancs d'œufs
- 75 gr de sucre semoule
- 75 gr de sucre impalpable
- 1 pincée de sel
- 200 gr de chocolat (pour la ganache et pour la garniture)
- 20 cl de crème fraîche
- Un peu d'eau
- 1 moule avec des cavités cylindriques d'une hauteur de 3-4 cm

Le crumble au chocolat

- 150 gr de pépites de chocolat
- 75 gr de sucre
- 75 gr de beurre
- 150 gr de farine

La préparation

1. Faites légèrement dégeler la glace vanille et retravaillez-la à la fourchette pour lui donner une consistance malléable. Remplissez les cavités cylindriques du moule de glace puis remettez au congélateur ;
2. Préchauffez le four à 120°C ;
3. Battez les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique. Ajoutez une pincée de sel pour qu'ils montent plus vite. Tout en battant, ajoutez le sucre semoule et le sucre impalpable. Mettez l'appareil dans une poche à douille ;
4. Déposez des ronds de meringue sur une plaque allant au four tapissée de papier sulfurisé et enfournez +/- 30 minutes ;
5. Réalisez le crumble en mélangeant aux doigts, dans un premier temps, le beurre, le sucre et la farine. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat. Travaillez le tout aux doigts façon crumble et enfournez à 120°C pendant 40 minutes ;
6. A mi-cuisson, sortez les meringues, retournez-les et creusez un trou pour introduire la ganache. Ré-enfournez pour 20 minutes.
7. Préparez la ganache en faisant chauffer la crème fraîche et 1 c à soupe de sucre semoule. A ébullition, ajoutez le chocolat et retirez du feu. Mélangez vigoureusement au fouet pour obtenir une préparation lisse. Laissez refroidir à température ambiante. Réservez ;
8. Sortez les meringues et le crumble du four et laissez refroidir ;
9. Pour la décoration des champignons, faites fondre un peu de chocolat avec une goutte d'eau pour qu'il puisse se figer au contact. Placez-le dans une poche à douille très fine et dessinez des petits points de chocolat sur le dessus du chapeau meringué ;
10. Quand la ganache est froide, farcissez-en l'intérieur des champignons ;

Le dressage

1. Répartissez un peu du crumble au chocolat sur une assiette et déposez-y au centre un cône de glace en guise de pied pour le champignon. ;
2. Déposez aussitôt le champignon par-dessus. Servez dans la foulée avec éventuellement un peu de chocolat chaud.

En fonction de la quantité de blancs d'œuf, la durée de cuisson des meringues peut varier, il faut donc contrôler pour qu'elles soient bien sèches et cassantes. Ces meringues peuvent être réalisées la veille.

Bon appétit