

Merveilleux

Ingrédients :

Pour la meringue

- 100g de blancs d'œufs tempérés et de préférence d'au moins 2 jours
- 100g de sucre fin
- 100g de sucre glace
- Pour la chantilly mascarpone :

- 100 g de mascarpone
- 250 g de crème fraîche liquide à 35% de matière grasse
- 30 g de cassonade blonde
- Différents chocolats (petites billes, paillettes...)



- Commencez par la meringue. Pour cela, versez les blancs d'œufs tempérés dans le bol d'un robot. Fouettez à vitesse moyenne. Ajoutez ensuite le sucre petit à petit. Continuez à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient épais et brillants. Incorporez doucement le sucre glace avec une maryse.
- Mettez le tout dans une poche à douille et pochez de petites meringues. Enfourez les meringues dans le four préchauffé à 90° pendant une heure environ.
- Préparez ensuite la chantilly, pour cela mélangez la crème fraîche avec le mascarpone et battez doucement, quand le mélange s'épaissit ajoutez la cassonade.
- Dressez deux petites meringues soudées avec de la chantilly, puis roulez le tout avec les différents chocolats. Vous pouvez présenter vos merveilleux sur des tiges comme des sucettes.

Max
& VÉNUS