

Meringues au chocolat

Pour 10 meringues

60g de blancs d'œufs (2 blancs)

60g de sucre en poudre

60g de sucre glace

Environ 50g de chocolat fondu

Préchauffez le four à 100°C.

Montez les blancs avec le sucre en poudre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils forment une meringue lisse, brillante et bien ferme (le fameux bec d'oiseau).

Une fois que les blancs sont montés, versez la moitié du chocolat dessus à l'aide d'une cuillère à soupe, en filet et en décrivant des cercles pour répartir le chocolat. Puis avec un pic à brochette ou un cure-dent, mélangez le chocolat aux blancs de façon grossière et en formant des arabesques.

En vous aidant de deux cuillères à soupe déposez des petits tas de meringues sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, puis avec le restant de chocolat fondu recommencer la même opération sur les meringues les moins riches en chocolat et enfournez à 100°C pendant 1h45.