



LES MERVEILLEUX

INFORMATIONS :

- 2h30 de préparation
- Niveau débutant
- 6 pièces

INGRÉDIENTS :

- 6 blancs d'œufs
- Quelques gouttes de citron
- 300g de sucre
- 50cl de crème entière
- 30g de mascarpone
- Grains de vanille
- 1 plaque de chocolat blanc



RÉALISATION DES MERINGUES :

- 6 blancs d'œufs
- Quelques gouttes de citron
- 300g de sucre

Monter en neige 6 blancs d'œufs avec quelques gouttes de citron en augmentant la vitesse du batteur progressivement.

Verser 300g de sucre en pluie et fouetter encore 5min. La meringue est prête lorsqu'elle forme un bec d'oiseau sur le bout du fouet.

Pocher la préparation dans une poche à douille avec une douille lisse.

Former les socles sur un tapis silpat posé sur une plaque micro perforée (ou une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé). Puis réaliser les dômes.

Enfourner 2h à 100°.

RÉALISATION DE LA CRÈME :

- 50cl de crème entière
- 30g de mascarpone
- Grains de vanille

Fouetter 50cl de crème entière avec 30g de mascarpone et quelques grains de vanille jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.

Déposer la préparation dans un saladier.

RÉALISATION DU MONTAGE :

- Les meringues
- La crème
- 1 plaque de chocolat blanc

Râper une plaque de chocolat blanc.

Regrouper les socles et les dômes par 2 selon leur taille.



Déposer une couche de crème sur le socle, **superposer** le dôme, recouvrir l'ensemble de crème puis **déposer** des copeaux de chocolat blanc sur tout le pourtour du Merveilleux. **Renouveler** l'opération pour l'ensemble des meringues.

Placer au frais pendant au moins 2h afin que la crème fige, puis déguster et continuer de les conserver au frais.

