

# Merveilleux chocolat blanc et framboises



## Ingrédients

### **MERINGUE**

- 2 blancs d'œuf
- 70 g de sucre en poudre
- 70 g de sucre glace

### **GANACHE AU**

### **CHOCOLAT BLANC**

- 1 gousse de vanille
- 25 cl de crème liquide entière
- 100 g de chocolat blanc
- framboises entières

### **COPEAUX**

- 150 g de chocolat blanc

## Etape 1 : La Meringue

- 1- Préchauffer le four à 120 °C.
- 2- Monter les blancs en neige à petite vitesse et ajouter petit à petit les deux sucres (photos 1,2 & 3).
- 3- Fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes (photo 4).
- 4- Mettre la préparation dans une poche à douilles.
- 5- Sur une plaque à pâtisserie équipée de papier sulfurisé former des cercles de même taille.
- 6- Saupoudrer les meringues de sucre glace afin qu'elles soient bien gonflées (photo 5).
- 7- Enfourner pour 35 minutes.
- 8- Laisser refroidir avant de les enlever du papier sulfurisé au risque de les casser (photo 6).

## Etape 2 : Les copeaux de chocolat blanc

- 1- A l'aide d'un économe râper la tablette de chocolat blanc à température ambiante (photo 7).
- 2- Réserver les copeaux au frais en attendant le montage (photo 8).

## Etape 3 : La Ganache au chocolat blanc

- 1- Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Mettre le tout dans une casserole avec la crème liquide (photo 10).
- 2- Faire chauffer la crème et la vanille puis laisser infuser 15 minutes dans la casserole recouverte d'une assiette.
- 3- Dans un saladier déposer le chocolat blanc en morceaux puis verser le lait vanillé sans la gousse (photo 11).
- 4- Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et sans morceau.
- 5- Laisser refroidir le tout au réfrigérateur.
- 6- Lorsque la préparation est bien froide la monter en Chantilly bien ferme (photo 12).
- 7- Réserver au frais.

# Merveilleux chocolat blanc et framboises



## Etape 4 : Le montage

- 1- Prendre une meringue y déposer de la Chantilly à l'aide d'une spatule et 2-3 framboises (photos 13 & 14).
- 2- Prendre une seconde meringue et la déposer au dessus de la première (photo 15).
- 3- Masquer l'ensemble de crème Chantilly à l'aide d'une spatule (photo 16).
- 4- Laisser reposer au frais quelques minutes.
- 5- Prendre le merveilleux dans une main et le recouvrir de copeaux de chocolat blanc (photos 16 & 17).
- 6- Déposer une framboise au dessus et déguster