

# Meringue d'automne



Pour 8 personnes

## La meringue :

- Les blancs de 4 œufs moyens
- 200 g de sucre
- 3/4 de cuillère à café d'extrait de vanille

Faire préchauffer le four à 90°C.

Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient opaques et forment des crêtes molles.

Tout en continuant de fouetter, ajouter progressivement la moitié du sucre et battre jusqu'à ce que les blancs soient brillants et forment des crêtes fermes. Ajouter la vanille.

A l'aide d'une spatule souple, ajouter le reste du sucre.

Dresser sur une plaque à pâtisserie des ronds réguliers de 24cm de diamètre (3 disques en tout) à l'aide d'une poche à douille (env. 1cm d'épaisseur).

Enfourner et cuire porte entrouverte pendant 1h à 90°C puis pendant 1h à 50°C. Eteindre le four après ce temps et faire « sécher » les meringues env. 8h dans le four fermé.

## La mousse :

- 480 g de chocolat amer finement haché
- 315 g de beurre doux à T° ambiante
- Les jaunes de 7 œufs moyens
- 5 cuillères à soupe de sauce chocolat (voir recette)
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- Les blancs de 7 œufs moyens à T° ambiante

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Le laisser refroidir.

Fouetter le beurre avec un batteur électrique et ajouter le chocolat en trois fois.

Fouetter les jaunes avec la sauce chocolat et ajouter au mélange précédent en battant bien.

Battre les blancs en neige puis ajouter le sucre.

A l'aide d'une spatule, ajouter un quart des blancs au mélange de chocolat pour l'aérer. Puis, incorporer délicatement le reste des blancs.

## Le glaçage :

- 80 g de crème liquide
- 100 g de chocolat amer très finement haché
- 20 g de beurre doux coupé en 4 morceaux, à T° ambiante
- 110 g de sauce chocolat (voir recette) chaude ou à T° ambiante

Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition sur feu moyen.

Retirer la casserole du feu et ajouter petit à petit le chocolat tout en mélangeant à l'aide d'une spatule.

Quand le mélange a un peu refroidi, ajouter le beurre puis la sauce chocolat.

### **La sauce chocolat (pour la mousse et le glaçage) :**

- 130 g de chocolat amer finement haché
- 250 g d'eau
- 125 g de crème épaisse
- 70 g de sucre

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition sur feu moyen, en remuant constamment.

Réduire le feu et laisser frémir tout en remuant fréquemment à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

### **Assemblage :**

(La meringue, la sauce au chocolat et le glaçage peuvent se faire quelques jours à l'avance)

Disposer un disque de meringue sur un rond de carton fort.

Etaler environ 2/5<sup>ème</sup> de la mousse uniformément sur le disque. Recouvrir du 2<sup>nd</sup> disque, puis d'une autre couche représentant environ les 2/5<sup>ème</sup> de la mousse. Recouvrir du 3<sup>ème</sup> disque de meringue et enduire les côtés et le dessus du gâteau du reste de mousse le plus uniformément possible.

Réserver le gâteau au froid pendant 2H jusqu'à ce que la mousse se raffermisse.

Lorsque la mousse a pris, mettre le gâteau sur une grille et couler le glaçage sur le dessus du gâteau en le laissant dégouliner sur les côtés. A l'aide d'une spatule en métal souple, lisser le glaçage en prenant bien soin de ne pas trop le travailler.

Réserver le gâteau au frigo. Sortir le gâteau 1h avant de le servir.

*Après dégustation, je conseillerais de faire le montage de ce gâteau le jour même pour éviter que la meringue ne fonde...*