



Desserts

Gâteau meringué au chocolat noir et aux framboises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café poudre de cacao
170 millilitres de crème fraîche
250 grammes de chocolat noir
180 grammes de framboises
180 grammes biscuits sablés
100 millilitres blancs d'œufs
140 grammes de sucre
30 grammes de beurre

Méthode de préparation

Fondez le beurre au micro-ondes. Mettez les biscuits, le cacao en poudre et le beurre fondu dans un mixeur et mixez en miettes. Mettez le tout dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre et tassez bien, aussi sur les bords. Réservez 15 minutes au frigo.

Faites fondre le chocolat avec la crème fraîche à feu bas. Mélangez bien. Répartissez les framboises sur le fond de gâteau et versez la sauce chocolat par-dessus. Réservez 30 minutes au frigo.

Préchauffez le four à 200°C. Battez en neige les blancs d'œuf avec le sucre. Versez la mousse sur le gâteau et utilisez le côté bombé d'une cuillère pour y faire des pics. Enfournez 15 minutes jusqu'à ce que les pics deviennent dorés. Ensuite, laissez bien refroidir.

Ustensiles de cuisine

Four
Moule à manqué

