



Desserts

Semifreddo au chocolat, meringue et fruit rouge

Pour 6 personnes.

Ingrédients

50 grammes de fruits rouges (groseille rouge, framboise, myrtille)

100 grammes de chocolat noir

5 décilitres de crème (40%)

50 grammes de meringue

100 grammes de sucre

4 œufs

Méthode de préparation

Tapissez un moule à gâteau avec une feuille fraîcheur ou du papier sulfurisé. Hachez finement le chocolat. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un bol à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré (ruban). Fouettez la crème. Battez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il reste en pics.

Incorporez maintenant la crème en deux fois au mélange d'œufs. Incorporez ensuite le blanc d'œuf battu à cette masse et versez-en un fond dans la forme à cake.

Sur cela répartissez 1/3 de la meringue et appuyez-la un peu dans la masse. Saupoudrez ici 1/3 du chocolat haché.

Répétez l'étape 3, lissez ensuite le dessus et réservez le tout au moins 6 heures au congélateur.

Retirez ensuite le semifreddo de la forme et décorez-le avec du fruit rouge et des copeaux de chocolat.

Ustensiles de cuisine

Un moule à gâteau

