

Merveilleux au chocolat, meringue et crème chantilly



Connaissez-vous les merveilleux (appelés aussi Têtes choco) ? Une pâtisserie renommée de Lille, [Aux merveilleux de Fred](#), en a fait sa spécialité. Voici la recette pour vous apprendre comment faire des « Merveilleux » maison !

Auteur : [Marie-Laure Tombini](#) Préparation : 30 min : Cuisson : 2 h : Repos : - Difficulté

- **1 blanc d'œuf - 60 g de sucre - 20 cl de crème fleurette - 40 g de sucre glace - 60 g de chocolat noir et crème chantilly**
 1. Pour commencer, préparez les meringues : fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel (le sel stabilise et solidifie les blancs en neige). Ajoutez le sucre en poudre et continuez à fouetter pour meringuer les blancs. La meringue va devenir lisse et brillante.
 2. A l'aide d'une poche à douille (douille unie), formez des boules de meringue : quatre d'environ 4 cm de diamètre pour les sommets, et quatre plus grandes d'environ 6 cm de diamètre pour les bases.
 3. Faites cuire les meringues 1h30 à 2h à 110°C. A la fin de la cuisson, entrouvrez la porte du four et laissez les meringues refroidir entièrement.
 4. Fouettez la crème fraîche bien froide pour la monter en chantilly. Ajoutez le sucre glace lorsqu'elle est bien ferme.
 5. Pour le montage (voir la technique en images) : déposez de la crème fouettée sur la meringue la plus grosse, déposez dessus la petite plus petite. Recouvrez le tout de crème chantilly et saupoudrez de copeaux de chocolat noir râpé. Réservez au frais ou servez aussitôt.

Remarque : pour garantir une crème chantilly plus stable, vous pouvez utiliser les préparations fixantes pour chantilly vendues en magasins.