

Une libre interprétation de la tête de nègre



Préparation : 45 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 1 heure 15 minutes

Pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat 50% de cacao
- 6 œufs extra-frais
- 20 g de sucre vanillé
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de sucre glace
- 10 g de cacao en poudre
- 20 g de vermicelles en chocolat

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Dans un saladier, battre vivement 6 jaunes d'œufs avec le sucre vanillé. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger. Battre en neige ferme 4 blancs d'œufs, les incorporer délicatement à la préparation au chocolat. Répartir dans 6 moules individuels en forme de rectangle et tapissés de papier film. Garder un peu de mousse, environ 1 cuillerée à soupe, dans un petit bol (pour le décor). Placer au frais pendant 1 heure minimum. Ne pas hésiter à placer au congélateur 15 minutes avant le dressage pour rendre l'opération plus facile à réaliser.

2. Préchauffer le four à 120°C. Battre les 2 blancs d'œufs restants en neige. Ajouter au fur et à mesure le sucre en poudre et le sucre glace. Battre à allure moyenne pendant 3 à 4 minutes : en arrêtant, la meringue doit former un bec d'oiseau sur le fouet. Mettre la meringue dans une poche à douille et répartir sur une tôle recouverte de papier sulfurisé : former 12 rectangles et des petites meringues qui serviront pour le décor. Placer au four pour 1 heure à 1 heure 15.

3. Saupoudrer de cacao en poudre quelques petites meringues. Étaler un peu de mousse au chocolat sur chaque moitié de rectangle de meringue et saupoudrer de vermicelles en chocolat.

4. Procéder au dressage : placer un rectangle de mousse au chocolat entre deux rectangles de meringue. Décorer de petites meringues. Servir bien frais.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>