



## DESSERT PREFERE DES MICHELS

### Ingrédients pour 8 personnes

1/2 crème entière  
8 x cs sucre poudre  
1 x plaque 100gr chocolat ménage  
1 x paquet de meringues

### Matériel

1 x fouet électrique  
1 x gros bol  
1 x moule ou plusieurs selon quantité  
1 x cellophane  
1 x congélateur

### Recette

- fouetter 1/2 de crème en incorporant le sucre glace
- chauffer le chocolat avec un peu d'eau pour qu'il devienne liquide (régler l'eau) et laisser un peu refroidir
- chemiser le moule au moyen du cellophane
- casser les meringues mais conserver des morceaux taille de noix et remplir la petite moitié du moule ou un bon tiers
- mélanger dans un bol la chantilly et les morceaux de meringues
- verser l'appareil dans le moule
- verser le chocolat en le faisant couler un filet un peu partout
- marbrer le chocolat à la fourchette (faire un peu couler le chocolat dans la crème)
- placer le moule au congélateur de préférence 6 heures  
si la hauteur ne dépasse pas 4 cm. en 2 heures c'est assez dur pour servir.

### Service

Placer 43 secondes le moule dans de l'eau chaude, évidemment, sans le recouvrir le moule d'eau ☺ et démouler en tirant légèrement sur la cellophane pour poser le bloc sur une planche. Couper de belles tranches pour servir immédiatement.

Bon appétit !

19 mars 2014 : les Michels Blanc et Divorne