



Meringuettes au Nutella



3 blancs d'oeuf (100 à 110 g) si possible séparés des jaunes depuis au moins 24 h, ils monteront mieux et resteront plus fermes.

90 g de sucre glace

90 g de sucre en poudre

1 c. à c. de cacao en poudre

60g de chocolat noir

50 g de Nutella

Vermicelles en sucre coloré ou sucre décoratif

Préchauffez le four à 120°.

Montez les blancs en neige ferme en commençant à fouetter doucement et en augmentant la vitesse progressivement quand les blancs commencent à mousser. Ajoutez le sucre en poudre petit à petit, puis le sucre glace, et continuez à fouetter pendant 5 minutes. Cela permet au sucre en poudre de bien se dissoudre, sinon il risque de former des petites bulles indésirables à la cuisson.

Saupoudrez le cacao en poudre et, sans mélanger, transférez dans une poche à douille munie d'une douille lisse

Déposez des petits tas de meringue sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé et enfournez pour 30 à 40 minutes. Laissez refroidir dans le four.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Laissez tiédir, puis ajoutez le Nutella, mélangez bien.

Assemblez les meringuettes par deux en mettant de la sauce au chocolat entre les deux.

Laissez refroidir, décorez éventuellement de vermicelles ou de sucre décoratif.