

Carrés meringués au chocolat, chantilly, cerises, griottines



Ingrédients pour un moule de 22x22 cm soit 9 carrés:

125g de chocolat au lait pâtissier
150g de sucre
60g de beurre
3 oeufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1dl de lait
60g de farine

70g de maïzena
20cl de crème fleurette
1 pot de confiture de cerises
des griottines
des copeaux de chocolat noir

Préparation:

- Faire fondre le chocolat au bain marie avec 1 cuillère à soupe d'eau. Ajouter 50g de sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Hors du feu, incorporer les 3 jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille.
- Incorporer 1/3 par 1/3 le mélange farine/maïzena et le lait.
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel puis incorporer 100g de sucre en pluie tout en continuant à fouetter. On obtient une meringue que l'on va incorporer délicatement à l'appareil au chocolat. Verser la pâte dans un moule carré de 22cm de côté beurre et légèrement fariné. Cuire pendant 40 à 45 minutes à four préchauffé à 180°C. Démouler et laisser refroidir sur une grille.
- Préparer la chantilly: verser la crème bien froide dans un saladier également bien froid et battre la crème jusqu'à l'obtention d'une belle chantilly. Sucrez légèrement avec une cuillère à soupe de sucre glace.

- Couper le biscuit en 2 dans l'épaisseur: tartiner le fond de confiture de cerises puis répartir des griottines coupées en petits morceaux. Recouvrir avec la partie supérieure du biscuit. Couper les bords du gâteau puis en 3 de chaque côté afin d'obtenir 9 carrés.

- Décorer de chantilly à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille en étoile, puis déposer quelques griottines et enfin des copeaux de chocolat noir. Réserver au frais avant de déguster.