PAR EMMANUEL LE BLED

MERINGUE DOMINO À LA FAÇON D'UNE FORÊT NOIRE ET EFFEUILLÉ DE DE CHOCOLAT

Ingrédients
(Pour 6 personnes)

6 meringues Domino

Crème fouettée

¼ de litre de double crème de Gruyère

1 gousse de vanille

Mousse au chocolat noir

450 g de crème liquide à 35%

150 g de chocolat noir amer

Feuilles de chocolat

150 g de chocolat noir amer type Guanaja

Dressage

Cerises amarena

Sucre glace

Préparation:

Mousse au chocolat
Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Chauffer 150 g de crème et verser sur le chocolat fondu. Lisser l'émulsion au fouet puis ajouter le reste de la crème à température ambiante. Lisser encore une fois et passer au chinois sur un saladier. Filmer au contact et réserver au froid.

Après le temps de repos, monter le mélange refroidi à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne.

Réserver la mousse au froid.

Crème fouettée
Verser la crème de Gruyère dans un bol et ajouter les grains d'une gousse de vanille. Monter la crème à l'aide d'un fouet électrique à vitesse moyenne.

Réserver au frais.

Feuilles de chocolat noir
Tempérer le chocolat puis l'étaler en fine couche sur une feuille de papier guitare, spécial chocolat.

Dressage
Retourner les meringues et couper leur assise à l'aide d un couteau. Déposer sur les assiettes.

Chauffer une cuillère à soupe avec de l'eau bouillante afin de réaliser de belles quenelles.

Intercaler les quenelles de crème et de mousse au chocolat sur la meringue. Parsemer de cerises amarena.

Détailler à la main les feuilles de chocolat et les disposer de manière à donner du volume à votre dessert. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.