

# Mini meringues au chocolat

Catégorie : Macarons & meringues

## Ingrédients

- 60g de sucre en poudre
- 60g de sucre glace
- 5 cuillères à soupe de cacao non sucré type Van Houten

## Préparation

1. Recette :Commencer à battre les blancs d'œufs.
2. A part, mélanger les deux sucres.
3. Lorsque les blancs commencent à être fermes, ajouter cuillère par cuillère le sucre en continuant à battre entre chaque ajout.
4. Arrêter de battre lorsque la meringue est un peu ferme et forme un petit bec d'oiseau (pour avoir cet aspect final « macaron » la meringue ne doit quand même pas être trop ferme et dure, mais vous pouvez aussi avoir une meringue très ferme et former des meringues de forme traditionnelle).
5. Prélever alors environ 1/3 de la meringue et y ajouter progressivement le cacao en mélangeant délicatement avec une maryse.
6. Incorporer alors la meringue chocolatée au reste de meringue à la maryse, en ne mélangeant pas trop pour avoir cet aspect légèrement marbré.
7. Coucher alors les meringues en petits cercles à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourner à 120°C pendant une quarantaine de minutes (les meringues doivent se décoller du papier sulfurisé).
9. Au bout de quarante minutes, les meringues seront croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vous pouvez bien sûr prolonger le temps de cuisson si vous souhaitez des meringues plus sèches.
10. Et voilà, vos petites meringues sont prêtes !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)