|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | bafac886-fdd2-45b1-b4b2-fda7db060a7e |  |  | | --- | |  |  |  | | --- | | **Ingrédients :** 8 blancs d'oeufs  20 g de beurre pour le moule  50 cl de lait  300 g de sucre en poudre  1 pincée de sel   **Pour la sauce au chocolat :**  200 g de chocolat noir à 70% de cacao  10 cl de crème fleurette à 15% de matière grasse | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Oeufs à la neige sauce chocolat** | | | | **Pour 6 personnes Préparation : 35 min Cuisson : 35 min Repos : 4 heures** | | | |  | **Préparation :** Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à épaissir, versez le sucre et continuez à battre.  Versez dans une grande casserole 50 cl de lait coupé par 1 l d'eau, faites chauffer jusqu'au frémissement. Prélevez du blanc en neige avec une grande cuillère, faites-le glisser sur le liquide, attendez 2 ou 3 min, retournez à l'aide d'une écumoire, laissez pocher 2 à 3 min. Retirez à l'aide de l'écumoire et laissez égoutter sur un torchon propre. Renouvelez jusqu'à épuisement des blancs.  Mettez au frais dans des coupelles individuelles pendant au moins 4 heures. Avant de servir, préparez la sauce au chocolat. Sortez la crème fleurette du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante.Faites fondre au bain-marie le chocolat dans une casserole, elle-même emboîtée dans une autre casserole plus grande, remplie d'un fond d'eau chaude.  Une fois le chocolat fondu, versez la crème fleurette et servez dans une des coupes individuelles . Attendez que cette sauce devienne tiède et vous déposerez alors les blancs en neige dessus. Décorez d'un peu de muesli. Servez. Si vous avez un micro-ondes, cassez le chocolat en morceaux dans un bol avec 2 c. à soupe d'eau pendant 2 min en position minimum. |  | |