**Meringué chocolat**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Les coques meringuées :**
**- 5 blancs d'œufs**
**- 125 g de sucre en poudre**
**- 125 g de poudre de noisettes (pas trop fine)**
**- 125 g de sucre glace**
**- 2 càs de** [**grué de cacao**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)
**Ganache :**
**- 300 g de chocolat noir**
**- 300 g de crème fraîche liquide**

**Plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson (j'ai dessiné à l'envers du papier 2 cercles de 24 cm de diamètre)**
**1 cercle à pâtisserie de 24 cm doublé de rhodoïd (pour plus de facilité)**
**Préchauffage du four à 100°C (Chaleur tournante)**

**2 jours avant :
Les coques meringuées :**
Monter les blancs en neige ferme en incorporant petit à petit le sucre en poudre.
Bien mélanger la poudre de noisettes et le sucre glace.
Incorporer ce mélange à la spatule dans les blancs.
Ajouter enfin le grué de cacao.
Répartir la moitié de la préparation sur chaque cercle dessiné en essayant de bien égaliser la surface.
Enfourner pendant 2 heures.
Éteindre le four et y laisser refroidir les coques. (**j'ai mis les coques à cuire en début de soirée et je les ai laissées dans le four jusqu'au lendemain matin**).

**La veille :
La ganache :**Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat cassé en morceaux. Attendre quelques minutes et remuer.
**Moi, au risque de faire hurler les professionnels, je mets tout dans un saladier et je fais chauffer au micro-ondes jusqu'à l'ébullition de la crème.**
Remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
Couvrir à même la crème, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que l'ensemble soit bien froid et figé.
Travailler au fouet électrique jusqu'à ce que la ganache soit ferme mais encore légèrement souple.
**Montage du gâteau :**
Les coques se sont légèrement déformées à la cuisson, les égaliser au couteau.
Moi, je me suis servi du cercle pour "rogner" les quelques irrégularités et j'ai gardé les brisures que j'ai réduit en poudre.
Déposer une coque entourée du cercle (éventuellement) sur le plat de service.
La tartiner d'une moitié de la ganache.
Déposer l'autre coque, côté plat sur le dessus en appuyant délicatement avec la paume de la main pour la faire adhérer à la ganache.
Répartir le reste de la crème sur le dessus et lisser à la spatule.
Décorer à souhait.
Couvrir et garder au frais jusqu'au lendemain.
**Le jour du repas :**
Saupoudrer le dessus du gâteau avec la poudre de meringue.
Décercler éventuellement.
Sortir le gâteau 30 minutes avant de le servir.