 **Tout choco meringué**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/tout-choco-meringue-p1220170-r.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Les disques de meringue :**

**- 50 g de** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(un peu moins de 2 blancs)**  
**- 100 g de sucre extra fin (1)**  
  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 cercle à tarte de 14 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 100°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dessiner sur le papier cuisson 2 disques de 14 cm de Ø à l'aide du cercle.  
Fouetter les blancs d'œufs avec la moitié du sucre.  
Lorsqu'ils commencent à bien mousser, ajouter le reste du sucre (ou sucre glace)  
en continuant à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme.  
Étaler la moitié de la meringue sur chaque cercle.  
Enfourner pour 1 heure 15.  
Faire glisser le papier sur le plan de travail et laisser refroidir.

**Les fonds de succès :**

**- 80 g de blancs d'œufs (≅ 3)**  
**- 70 g de sucre en poudre**  
**- 80 g de Tant pour Tant** **(40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre + 40 g de sucre glace)**  
**- 15 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 cercle à tarte de 14 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 130°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dessiner sur le papier cuisson 2 disques de 14 cm de Ø à l'aide du cercle.  
Préparer le [**Tant pour Tant**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) en mélangeant les amandes en poudre et le sucre.  
Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre en poudre pour obtenir une meringue ferme.  
Dans un saladier, mélanger le Tant pour Tant avec le lait pour obtenir une pâte.  
Ajouter un quart des blancs en neige et mélanger énergiquement pour assouplir la préparation.  
Incorporer le reste des blancs délicatement, à la maryse.  
Répartir la pâte entre les 2 cercles.  
*La pâte à tendance à gonfler et à s'étaler un peu,*  
*la deuxième fois j'ai tracé des cercles un peu plus petits*.  
Enfourner pour 1 heure.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.

**Le chablonnage :**

**- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 65%**  
**- 12 g d'huile de pépin de raisin (ou tournesol)**

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou comme moi au micro-ondes par petites séquences de 30 secondes.  
Mélanger puis ajouter l'huile et lisser la préparation.  
Chablonner (badigeonner d'une fine couche de chocolat) les 2 disques de meringue et les 2 disques de fond de succès sur une face.  
Mettre au réfrigérateur pendant une dizaine de minutes le temps que le chocolat durcisse.  
Chablonner la seconde face de chaque disque et laisser figer le chocolat au réfrigérateur.

**La mousse au chocolat :**

**- 225 g de blancs d'œufs tempérés (≅ 8)**  
**- 75 g de sucre en poudre**  
**- 280 g de chocolat de couverture (65%)**  
**- 140 g de beurre**  
**- 75 g de jaunes d'œuf (≅ 4)**

Monter les blancs en neige très ferme avec le sucre en poudre.  
Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Ajouter les jaunes d'œufs un par un en remuant énergiquement.  
Mélanger avec une grosse cuillerée de blancs d'œufs pour alléger la pâte.  
Incorporer le reste des blancs, délicatement à la maryse.

**Le montage de l'entremets Tout choco meringué :**

**1 cercle à vacherin de 18 cm de Ø et 6 cm de hauteur**   
**doublé d'un rhodoïd et fermé sur une face par un papier film**  
  
Mettre une couche de mousse au chocolat dans le fond du cercle et taper le cercle doucement sur le plan de travail pour bien lisser la surface.  
Poser un disque de fond de succès.  
Couvrir d'une couche de mousse.  
Poser un disque de meringue et couvrir de mousse.  
Poser un disque de fond de succès, couvrir de mousse.  
Poser le dernier disque de meringue en l'enfonçant dans la crème et finir avec le reste de mousse.  
Couvrir le moule d'un film et entreposer au frais pendant plusieurs heures.

**Le tourbillon au chocolat au lait :**  
**- 50 g de crème**  
**- 20 g de beurre**

**Une empreinte tourbillon**

Faire fondre le chocolat dans la crème.  
Lisser en remuant puis ajouter le beurre en parcelles et le laisser fondre.  
Couler le chocolat dans l'empreinte (j'ai pu en remplir 2).  
Laisser prendre au congélateur.

 J'ai sorti l'entremets la veille du jour J.  
J'ai retiré le cercle puis posé l'entremets sur le plat de service avant de retirer le rhodoïd.  
J'ai simplement entouré la base de carrés e chocolat.  
J'ai démoulé le tourbillon et je l'ai posé sur le dessus du gâteau.