**Bombe glacée meringuée**

 **Pour 12 empreintes ½ sphères**

**- 300 g de** [**meringues**](https://recettes.de/meringues) **- 300 g de crème fraîche liquide
Pour la finition :**
**-** [**Coulis de fruits**](https://recettes.de/coulis-de-fruits) **rouges ou de mangue
- sauce au chocolat**
Rien de plus simple si vous voulez préparer les **meringues**, le **coulis de fruits rouges**, le [**coulis de mangue**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-mangue-au-thermomix/) ou la [**sauce au chocolat**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-nappante-au-chocolat/).
Tout est prêt? Attention, c'est très compliqué!!

Écraser grossièrement les meringues avec les doigts : Il doit rester des morceaux.
Monter la crème très froide en Chantilly souple.
Mélanger délicatement le tout en soulevant la préparation avec une spatule.
Tasser la préparation dans les empreintes ou un grand moule.
La forme individuelle demande un peu plus de temps à la préparation, mais résout tous les problèmes au moment du service.
De plus on utilise uniquement les portions nécessaires et les autres attendent leur tour au frais.
C'est vraiment ma solution préférée.
Couvrir et entreposer au congélateur pendant plusieurs heures, la veille pour moi.
Au moment du service, démouler et servir accompagné de coulis ou de ganache.
Vous pouvez également napper entièrement la bombe de ganache à l'aide d'une spatule. Vous remettrez dans ce cas 1 heure minimum au congélateur.
Bien couvert, le dessert peut attendre plusieurs jours au congélateur.