

Neigelettes aux pépites de chocolat noir

RECETTE POUR 6 PERSONNES
PAR BRUNO TENAILLEAU, CHEF DU MAGELLAN



Ingrédients

6 blancs d'œufs
100g de sucre semoule
100g de pépites de chocolat ou de morceaux concassés
600g de fromage blanc
1 dL de lait
200g de crème de marrons vanillé

Instructions

Préchauffer le four à 180°C en mode chaleur tournante.

Sortir les blancs au préalable pour qu'ils soient à température ambiante.

Au batteur électrique ou au robot, monter les blancs en augmentant progressivement la vitesse.

Une fois qu'ils sont mousseux, les serrer avec 1/4 du sucre et continuer de battre. Mettre ensuite à pleine vitesse tout en versant le sucre et battre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.

Remplir les moules en silicone (idéalement des demi-sphères de 8 cm) avec une cuillère à soupe ou une poche à douille. Lisser le dessus et enfourner pendant 3 min. Sortir du four et laisser reposer quelques instants sur une grille.

Démouler ensuite sur une assiette et réserver au réfrigérateur pendant 5 min. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec le lait et la crème de marrons au fouet, réserver.

Dans 6 assiettes creuses, remplir équitablement de fromage blanc au marron, ajouter les neigelettes. Déguster !

