

## Merveilleux aux framboises



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la meringue :**

100g de blancs d'œufs, 100g de sucre semoule, 100g de sucre glace

#### **Pour la chantilly :**

½ litre de crème à 45% de matière grasse, 30g de sucre, 1 gousse de vanille

#### **Pour le coulis :**

200g de framboises, 20g de sucre

#### **Pour la finition :**

200g de copeaux de chocolat, 2 barquettes de framboises

---

### **La meringue :**

Monter les blancs en neige et incorporer petit à petit le sucre tout en continuant à fouetter.

Lorsque les blancs sont bien fermes et brillants, ajouter le sucre glace à la spatule.

Pocher des meringues de la taille d'un ½ abricot sur une plaque à pâtisserie.

Cuire au four à 100° pendant 3 heures.

### **La chantilly :**

Monter la crème en chantilly avec le sucre et les graines de vanille

### **Le coulis :**

Mixer les framboises avec le sucre

### **Montage :**

Placer une meringue au fond de 6 cercles à bavaroise de 6cm de diamètre,.

Garnir d'un peu de chantilly. Répartir dessus les framboises et couvrir d'un peu de chantilly et d'une meringue. Placer les merveilleux au centre des assiettes. Retirer les cercles et masquer les bords avec de la chantilly. Décorer de copeaux de chocolat et verser un cordon de coulis.