

# zeste

## Semifreddo au chocolat meringué

par *JULIETTE BRUN*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **6 h**

Préparation **6 h**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

**NOTE : LA RECETTE ORIGINALE A ÉTÉ PRÉVUE POUR 8 PERSONNES**

3 oeufs, séparés

160 ml (2/3 tasse) de chocolat noir Cacao Barry à 70 %, haché ou en pistoles

60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé

Sel

3 meringues trouvées en épicerie ou encore mieux, faites maison

### Bon à savoir !










Chocolat recommandé : Chocolat Cacao Barry, Saint Domingue à 70 %

### Préparation

1. Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes.
2. En attendant, faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde. Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat.
3. Verser le quart des œufs en neige dans le mélange au chocolat et mélanger délicatement. Verser le reste des œufs en neige et les incorporer en pliant délicatement.
4. Écraser grossièrement les meringues et les mélanger à la mousse en pliant délicatement. Verser le mélange dans un moule à bûche. Couvrir et mettre au congélateur au moins 6 h.
5. Avant de servir, laisser au moins 5 min à température ambiante. Démouler et couper en tranches. Servir avec une ganache chaude au chocolat.

PUBLICITÉ

### Nutrition

-  Sans sésame
-  Sans moutarde
-  Sans gluten
-  Sans fruits de mer
-  Sans arachides
-  Sans noix
-  Sans poisson
-  Sans soya
-  Sans sucre ajouté

