

Meringues sur crème de marron

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 pomme (env. 100 g)

½ dl de vin blanc

½ c. à c. de cannelle

1 paquet de purée de marrons,
décongelée (220 g)

½ pot de demi-crème aigre
(de 1,8 dl)

100 g de chocolat de ménage

1 c. à c. de margarine (5 g)

32 petites meringues
(env. 100 g = $\frac{3}{4}$ de paquet)

Préparation

Peler la pomme, la couper en deux, retirer le cœur et les pépins et la couper en fines tranches. Faire cuire à couvert 5-10 minutes dans une casserole avec le vin et la

cannelle. Laisser refroidir et passer au mixer.

Mélanger la purée de marrons, la demi-crème et la pomme pour obtenir une crème, mettre au frais.

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre dans une petite casserole avec la margarine et 1 c. à s. d'eau.

Badigeonner le côté plat de 2 coques de meringues avec un peu de chocolat avant de les coller.

Répartir la crème de marron sur 4 assiettes plates et garnir de 4 coques de meringues doubles. Napper de chocolat. Servir immédiatement.