

## Paves Meringués au Chocolat

Un gros merci à une collègue de travail qui m'a permis de découvrir le superbe blog d'Aurely <http://culinaryshow.canalblog.com/> sur lequel je me suis permis de reprendre et adapter sa recette



### Ingrédients :

- 3 blancs d'oeufs
- 185 g de sucre en poudre
- 180 g de noix de coco
- 250 g de chocolat noir
- 300 ml de crème fleurette

### Marche à suivre :

- Préchauffez le four 180°.
- Montez les blancs en neige,



- en parallèle, faite cuire votre sucre à 118°C



- faite couler votre sucre en continuant de battre, puis continuer jusqu'à refroidissement de votre meringue (dite Italienne)



- voyez la belle allure de votre meringue en refroidissant



- Ajoutez la noix de coco, l'intégrer en vous aidant d'une maryse



- étalez cette meringue en vous aidant d'une corne dans le moule préalablement beurré



- faites cuire 20 minutes au four. Lorsque le gâteau est encore chaud, tassez le sans trop l'aplatir. Laissez refroidir complètement.



- Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre au bain marie (pas besoin de le faire trop chauffer), Laissez tiédir.



- Fouettez la crème, sans oublier de mettre votre crème et vos ustensiles au frais avant de commencer,



- incorporez délicatement le chocolat jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

- Répartissez ce mélange sur le fond meringué et laissez prendre une nuit dans mon cas au réfrigérateur.



- Démoulez et découpez en carrés

