

Pour 4 personnes :

(attention, délai de 6 h pour la meringue)

Pour 4 millefeuilles: 1 blanc d'œuf

40 g de sucre glace

Ganache : 90 g de chocolat blanc

100 g de crème liquide

80 g de noix de coco poudre

La meringue à la française:

Rompre le blanc d'œuf puis « montez les blancs » progressivement .

Adjoindre le sucre glace et laissez tourner le batteur jusqu'à obtention d'un blanc ferme, lisse et homogène !

2 possibilités pour « plaquer » les blancs:

À la poche à douille ou à la spatule.

A la cuillère, déposez 1 noix et aplatis (lisser) à la spatule , à l'épaisseur souhaiter (la plus fine possible malgré tout).

Mettre au four 6 h à 80°C.

La ganache au chocolat blanc et noix de coco:

Faites bouillir la crème, puis retirez du feu et versez le chocolat blanc pré-découpé en petit morceau.

Laissez fondre puis fouettez pour obtenir une texture lisse.

Adjoindre la noix de coco, puis mélangez et enfin, stockez au frais (après avoir remplis la poche).



Coupez les fraises en 2 dans le sens de la hauteur.



Montage du millefeuille:

Prendre la 1ère meringue, et mettre au centre une couche de ganache à la crème de chocolat blanc avec une poche à douille cannulée (ou à défaut, à la cuillère)..

Disposez les fraises en laissant apparaitre le côté extérieur de la coupe.

Complétez de ganache l'intérieur et disposez la dernière meringue dessus.

Pour la présentation, la décoration est à l'interprétation de chacun!

Conseil:

Montez vos millefeuilles le plus tard possible, de façon à conserver le croustillant de la meringue (et donc tout l'intérêt du dessert).

Vous pouvez l'accompagner de différents coulis (à la passion, caramel au beurre salé, et fraise), ainsi que de noix de coco râpée.

