



MERVEILLEUX MERVEILLEUX

Une combinaison d'éléments aussi simples que la meringue et la chantilly donne naissance à une pure gourmandise : le merveilleux, c'est de la douceur !

TEXTE SÉVERINE RENOU



1 PLUS UNE MIETTE

Pour changer de la version chocolatée mais rester dans la tradition belge (puisque le merveilleux est un gâteau flamand), pourquoi ne pas tenter un enrobage aux brisures de spéculoos. (Original Speculoos concassé Lotus 750 g, env. 5,50 €, www.lotusbakeries.fr)



2 RESTER DE MARBRE

Pour maîtriser votre chocolat et le transformer en délicieux copeaux, rien de tel qu'une planche en marbre qui pourra même vous servir de plateau de présentation. (Planche en marbre blanc, Chevalier Diffusion, 35,50 € chez www.kookit.com)



3 AU PAYS DES MERVEILLES

Pourquoi se contenter d'une seule alors qu'il y a tant de merveilleuses manières de faire des merveilleux? Voici un livre qui fait le tour de la question. (Merveilleux de Christelle Huet-Gomez, aux éditions Marabout, 7,99 €)



4 BRAS DROIT

La spatule sera votre alliée indispensable tout au long de la recette. Sans elle, l'enrobage se transformera en drôle de casse-tête. (Spatule droite flexible 23 cm, Sabatier, 7,10 €, www.couteau-sabatier.fr).



5 ENCLERLÉ

Pour faciliter le montage, les disques de meringue se doivent d'être parfaitement calibrés. (Tapis de cuisson silicone avec repères, De Buyer, 29,90 €)



6 BONNE PÂTE

Encore plus gourmand que gourmand, pourquoi ne pas tenter un merveilleux praliné? Une cuillère de cette pâte dans votre chantilly et le tour est joué! (Pâte praliné noisette, Trablit, 8,50 € les 150 g, www.trablit.fr)



7 TOUT EN UN

Un kit qui comprend une feuille silicone, un séparateur d'œufs et une poche à douille, un bon début pour ceux qui veulent tenter l'aventure. (Kit meringues et pavlovas, Yoko Design, env. 20 €, yokodesign.fr)



8 PETITE FOLIE

Le merveilleux se prête à toutes vos envies de créativité. Essayez par exemple la version chocolat blanc, un bonheur! (Chocolat blanc Ivoire à pâtisser de Valrhona, 9,30 € les 250 g, www.valrhona.com)