**Gâteau chocolat-meringue**

Voici un vrai gâteau de pâtissier, et qui n'exige aucune cuisson.


En principe, à faire la veille.

**Ingrédients :**
250 g chocolat
250g meringues
250g beurre
4 feuilles de gélatine
100g sucre
2 bouchons de Cointreau
1 pincée de cacao

**RECETTE**

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol rempli d'eau froide, puis égouttez-les.

**Ustensiles**
2 saladiers et 1 fourchette, ou un mixeur
1 moule à cake dur, de 25cm par 11cm
1 pelle souple pour incorporer les blancs en neige
Du film alimentaire
1 bol
1 petite passoire

Dans un saladier ou le bol du mixeur, versez le beurre coupé en morceaux et le sucre. Mixez-les ou travaillez-les à la fourchette jusqu'à en faire une pommade.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Versez les jaunes un à un dans la préparation, puis les feuilles de gélatine essorées. Incorporez bien le tout.

Faites fondre le chocolat ( 1 minute au micro ondes, ou dans une casserole, au bain-arie). Laissez-le tiédir, puis incorporez-le à la préparation.

Battez les blancs en neige très ferme.

Pendant ce temps, émiettez les meringues en petits morceaux (en en gardant 3 ou 4 pour la présentation), et tapissez le moule à cake d'un film alimentaire qui dépasse bien des deux côtés.

Ajoutez les blancs en neige au mélange en soulevant bien.

Dans le moule à cake, alternez une couche de la préparation, puis une couche de meringues.
Refermez le film alimentaire sur le gâteau. Tassez avec un poids (par exemple, des boite de conserve). Mettez au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, démoulez puis saupoudrez votre gâteau de cacao passé au travers de la passoire. Présentez-le sur un plat, entouré de petites meringues.

Si vous n'avez pas le temps de le faire la veille, il sera aussi bon, mais risquera de se séparer lorsque vous le couperez en tranches. Un tout petit inconvénient dont vous rirez avec vos convives !