



**Neigelettes aux pépites de chocolat noir**  
*Une recette de Bruno Ténailleau, chef du Magellan à Théoule-sur-Mer*

Recette pour 6 personnes

**Ingrédients**

- 6 blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de pépites de chocolat ou de morceaux concassés
- 600 g de fromage blanc
- 1 dl de lait
- 200 g de crème de marrons vanillée

1. Préchauffer le four à 180° C en mode chaleur tournante.
2. Sortir les blancs au préalable pour qu'ils soient à température ambiante.
3. Au batteur électrique ou au robot, monter les blancs en augmentant progressivement la vitesse.
4. Une fois qu'ils sont mousseux, les serrer avec  $\frac{1}{4}$  du sucre et continuer de battre. Mettre ensuite à pleine vitesse tout en versant le sucre et battre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.

5. Remplir les moules en silicone (idéalement des demi-sphères de 8 cm) avec une cuillère à soupe ou une poche à douille.
6. Lisser le dessus et enfourner pendant 3 minutes.
7. Sortir du four et laisser reposer quelques instants sur une grille
8. Démouler ensuite sur une assiette et réserver au réfrigérateur pendant 5 minutes.
9. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec le lait et la crème de marrons au fouet, réserver.
10. Dans 6 assiettes creuses, remplir équitablement de fromage blanc au marron, ajouter les Neigelettes et parsemer de pépites de chocolat noir.