

Pavlova aux fruits rouges

PRÉPARATION 30min **CUISSON** 1h **REPOS** 2h

POUR 6 PERSONNES

Pour la meringue

- 120 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 5 g de fécule de maïs
- 1 cl de vinaigre blanc

Pour la chantilly

- 100 g de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Pour la garniture

- 250 g de fraises
- 100 g de framboises
- 100 g de groseilles
- 20 g de sucre glace

MATÉRIEL Alfapac

- Papier cuisson naturel
- Kit poches à douilles

Préchauffer le four à 100°C.

Sur une feuille de papier cuisson naturel, tracer un cercle de 22 cm de diamètre à l'aide d'un moule à gâteau par exemple, puis retourner la feuille. Disposer les blancs d'œufs dans le bol du batteur et les fouetter à vitesse moyenne.

Quand ils sont bien mousseux, ajouter progressivement le sucre puis augmenter la vitesse du batteur pour serrer la meringue.

Incorporer à vitesse moyenne la fécule et le vinaigre blanc et continuer à fouetter pour obtenir une meringue bien lisse et brillante qui formera un bec d'oiseau sur le fouet.

A l'aide d'une spatule, déposer la meringue au centre du cercle de papier puis l'étaler sur toute sa surface en réalisant des effets de vagues et de pointes.

Enfourner environ 1 heure, puis une fois la meringue cuite, éteindre le four et la laisser sécher et refroidir complètement environ 2 heures à l'intérieur du four.

Fendre la gousse de vanille en deux et en extraire les graines.

Mettre la crème bien froide dans le bol du batteur et la fouetter jusqu'à obtenir une consistance souple. Ajouter le mascarpone et bien l'incorporer, puis le sucre glace et les graines de la gousse de vanille.

Garnir une poche à douille avec la douille cannelée 6 branches.

Rincer les fruits, les égoutter puis tailler les fraises en deux.

Poser le disque de meringue sur votre plat de service, coucher la chantilly en réalisant de belles vagues sur le dessus, puis déposer harmonieusement les fruits rouges et enfin saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une petite passette.



Astuce du Chef

« Variez les parfums de votre pavlova avec des fruits exotiques frais par exemple et ajoutez du coulis de fruits dans votre chantilly pour la colorer et la parfumer. »

