

Pavlova aux fruits rouges

6 à 8 personnes

La pavlova est un dessert à base de meringue inventé en Australie ou en Nouvelle-Zélande en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova.

La meringue est croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, nappée de crème fouettée et recouverte de fruits.

C'est un dessert tout en légèreté, un vrai nuage en bouche. C'est très facile, on peut utiliser une poche à douille pour la meringue,



La meringue

4 blancs d'œufs

200 g de sucre

1 càc de vinaigre blanc

1 càs de fécule de maïs

La chantilly

250 ml de crème liquide entière

2 sachets de sucre vanillé

Les fruits (+/- 80 à 100 gr /personne)

Fraises

Framboises

Myrtilles

Feuilles de verveine (facultatif)

PREPARATION :

Préchauffer le four à 115-120°C.

Monter les blancs en neige avec le vinaigre. Quand ils commencent à monter, ajouter la fécule de maïs, puis le sucre, en pluie, petit à petit. Le mélange doit être bien brillant et la consistance doit être au bec d'oiseau

Étaler la préparation en cercle sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson posé sur une plaque de cuisson. Former une sorte de nid et créer des volutes sur les bords à la spatule, cela ne doit pas être régulier.

Enfourner pendant 1h20 puis entrouvrir la porte du four et laisser refroidir pendant une demi-heure. (Tout dépend de votre four ; trop chaud risque de vous rendre une meringue jaunâtre, pas assez il faudra augmenter le temps de cuisson)

Puis laisser totalement refroidir.

Monter la crème avec le sucre vanillé et en garnir le centre de la Pavlova.

Déposer harmonieusement les fruits selon vos envies.

Vous pouvez également la servir accompagnée d'un coulis de fruits rouges

Meringue pour les nuls



4 œufs
200 à 250 gr de sucre en poudre

Quelques trucs pour bien réussir ces meringues : sortir les œufs du réfrigérateur un quart d'heure avant de les utiliser.

Ne surtout pas mélanger de jaunes aux blancs d'œuf.

Ajouter une pincée de sel avant de battre les blancs en neige.

Utiliser un récipient plus haut que large et utiliser un batteur électrique (bien plus rapide et moins fatiguant)! On peut commencer :

Battre les blancs d'œuf en neige ferme.

Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.

Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).

Déposer immédiatement de petits tas de meringue sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C.

Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses.

Au bout d'1 heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un cœur moelleux.

Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.