

Pavlova aux cerises

13 personnes



MERINGUE :

4 blancs d'œufs
150 gr de sucre fin
1cc de citron
1cs de maïzena

CHANTILLY

20 cl de crème liquide entière très froide
50 gr de sucre glace

Recette papilles et pupilles

Four 120°

Mettre le bol destiné à la chantilly et les fouets au réfrigérateur

MERINGUE : (elle peut être préparée la veille, la laisser à l'air libre)

Monter les blancs avec le citron, lorsqu'ils commencent à monter, ajouter petit à petit le sucre et la maïzena.

Étaler en rond sur un papier sulfurisé, ménager un léger creux au centre de la meringue.

Cuisson 1h20/1h30 selon four.

CHANTILLY

Sortir la crème le bol et les fouets du réfrigérateur et fouetter la crème avec le sucre glace.

L'étaler sur la meringue au moment de servir et ajouter les fruits choisis coupés en morceaux.

Servir avec ou sans coulis.