

Pavlova



Ingrédients :

- Fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles...)

Pour la meringue :

- 4 blancs d'œufs à température ambiante
- 110 g de sucre en poudre
- 110 g de sucre glace
- 10 g de Maïzena
- un zeste de citron vert

Pour la crème fouettée :

- 190 g de crème liquide entière
- 160 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre glace



Préparez d'abord la meringue.

Mettez les blancs d'œufs dans un bol et montez-les en neige. Ajoutez progressivement les sucres à mi-parcours puis fouettez en neige très ferme. Prenez un peu de meringue dans les doigts : vous ne devez plus sentir les cristaux de sucre.



Ajoutez la maïzena et le zeste du citron. Continuez de battre encore 2 à 3 minutes.



Préchauffez votre four à 150 °C.

Dessinez au crayon un cercle de 18 à 20 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Déposez la meringue sur tout l'intérieur du cercle à l'aide d'une poche à douille, puis montez un rebord de meringue.



Laissez cuire environ 20 minutes. Vérifiez bien que la meringue ne se colore pas trop, mais soit bien dure en surface et bien moelleuse à l'intérieur. Sortez la meringue et laissez-la reposer jusqu'au moment du service.

Préparez la crème fouettée.

Mettez le mascarpone dans un bol avec 25 g de sucre glace. Videz la gousse de vanille et mettez son contenu dans ce bol. Fouettez le tout au batteur



Montez la crème liquide (bien froide) et les 25 g restants de sucre glace en chantilly. Vous pouvez le faire au fouet ou à l'aide d'un siphon.



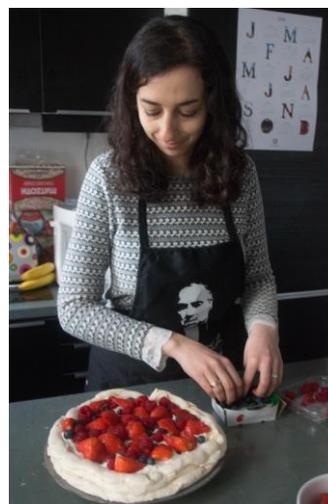
Incorporez la chantilly au mascarpone.



Placez la meringue dans un plat de service et garnissez de chantilly-mascarpone à la spatule.



Parsemez de fruits rouges choisis et servez immédiatement.



Vous pouvez accompagner ce dessert avec un coulis de fruits rouges