

PAVLOVA



Pour 7 Pavlovas individuelles de 10 cm de diamètre.

Je vous conseille de ne monter le pavlova qu'au moment de le servir. Vous pouvez préparer la chantilly quelques heures à l'avance.

Vous pouvez rendre cette recette encore plus gourmande en étalant une purée de fruits non sucrée et juste cuite sur la meringue, avant de déposer la chantilly.

Fruits, menthe, verveine citronnelle, grué de cacao...

La meringue :

- 5 blancs d'oeuf (environ 150 g)
- 260 g de sucre semoule
- 1 c.à.s. rase de maïzena (pour une meringue bien croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur)
- 1 c.à.c. de vinaigre blanc (facultatif, pour aider les blancs à monter, surtout si vous faites de grosses quantités)
- 2 gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée
 1. Préchauffez le four à 110 °C.
 2. Mélanger sucre et maïzena, réservez.
 3. Montez les blancs en neige au robot dès qu'ils commencent à mousser incorporez progressivement le mélange sec. La meringue doit être lisse et brillante.
 4. Ajoutez le vinaigre, les huiles essentielles. Fouettez un peu.
 5. Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, ou une toile téflon.
 6. Pocher la meringue. Pour des pavlovas individuelles pocher des cercles de environ 10 cm de diamètre. Vous pouvez utiliser un cercle pour vous guider.
 7. Faites cuire environ 1h00 à 1h15. Elle doit se décoller du support.
 8. Débarrasser sur une grille. La meringue reste molle à l'intérieur, c'est sa particularité pour réaliser ce dessert, souvent elle se craquelle légèrement.

La chantilly :

- 500 g crème fraîche liquide 30 % MG
- 175 gr de mascarpone
- 5 c.à.s. de sucre glace
 1. Commencez à monter la crème fraîche en chantilly, ajoutez le sucre glace, continuez à fouetter.
 2. Pour rendre la mascarpone plus souple, fouettez la avec une fourchette ajoutez la à la chantilly et fouettez encore 2 à 3 minutes pour obtenir une chantilly dense et homogène.

Le montage :

Déposez la meringue délicatement sur le plat de service, recouvrez le centre de purée de fruit, puis de chantilly, puis ajoutez les fruits et quelques sommités de menthe fraîche ou de verveine citronnelle.