



La pavlova aux fruits rouges

avec Alexis Braconnier



RECETTE

pour 8 personnes

Temps de cuisson : 1 heure
Temps de préparation : 10 min

Pour la meringue

- ▶ 300 gr de sucre semoule
- ▶ 180 gr de blanc d'œuf
- ▶ 1 c-à-s de maïzena
- ▶ 2 c-à-s de vinaigre blanc

Pour la chantilly et le dressage

- ▶ des fruits rouges : framboises, cerises, fraises, que vous pouvez remplacer par n'importe quels fruits de saison
- ▶ 1 citron vert
- ▶ des fleurs de bourrache
- ▶ 50 cl de crème liquide à 35 % de matière grasse
- ▶ 3 c-à-s de vanille liquide



La meringue

- 1 Préparer la meringue : monter les blancs en neige, puis rajouter d'un coup le sucre semoule et la maïzena, mélanger à nouveau et rajouter les cuillères à soupe de vinaigre blanc. Fouetter à vitesse rapide à l'aide d'un robot.
- 2 Utiliser une poche à douille et faire des boules de la taille d'une orange.
- 3 Avec l'aide d'un adulte, mettre les meringues à 104 °C dans un four en position ventilée pendant 1h.



La chantilly

- 4 Dans un bol bien froid, verser la crème fraîche et la faire monter au batteur électrique ou au robot. Attention à ne pas la battre trop longtemps, elle se transformera en beurre ! Ajouter l'extrait de vanille.



Dressage

- 5 Mettre la meringue sur une assiette, la chantilly par-dessus. Petite astuce : pour que la meringue ne glisse pas dans l'assiette rajouter une cuillère à café de chantilly au fond de l'assiette avant de mettre la meringue. Couper les fruits rouges en deux au-dessus, rapper des zestes de citron vert et décorer avec des fleurs de bourrache et déguster !

