

PAVLOVA D'HIVER

- **Recette :**

Meringue

- **Ingrédients :**

- 3 blancs d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 1 pincée de sel

- **Recette :**

Garniture

- **Ingrédients :**

- 40 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 500 g de fruits de votre choix, clémentine, orange, kiwi, grenade, et citron vert.

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 130°C

Grattez la gousse de vanille et la mettre avec les grains à infuser dans votre crème. Laissez refroidir la crème au frigo.

Pendant ce temps fouettez les blancs d'abord à basse vitesse, quand ils deviennent mousseux augmentez la vitesse.

Ajoutez le sucre en poudre en 3 fois pour serrer les blancs. Quand les blancs sont meringués, qu'ils sont lisses et nacrés, arrêtez de fouetter et ajouter délicatement le sucre glace à la maryse.

Garnissez une poche à douille de meringue et sur une plaque recouverte d'un silpat formez un cercle d'une vingtaine de cm de diamètre. Sur le bord déposez un « boudin » plus épais de meringue.

Enfournez pour 20 minutes.

Montez la crème bien froide en chantilly au batteur ou au robot après avoir enlevé la gousse de vanille.

Quand votre meringue est bien froide déposez-y la chantilly grossièrement.

Coupez les agrumes, l'ananas et les kiwis en morceaux. Disposez les sur la pavlova puis ajoutez les grains de la grenade. Ajoutez par-dessus le zeste d'un demi-citron vert.

Réservez au frais jusqu'à la dégustation.

o

PATISSERIE
ELEMENTS