

Pavlova



POUR 1 PAVLOVA

TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 1 H 30

Ingrédients

Meringue :

3 blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
150 g de sucre glace

Crème fouettée mascarpone :

66 cl de crème mascarpone
40 g de sucre semoule

Décor :

Fruits confits *

Ustensiles spécifiques :

Poche à douille
Douille St Honoré
Batteur électrique

Recette

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Préparation de la meringue :

1. Préchauffez le four à 100 °C.
2. Versez les blancs dans un batteur électrique et fouettez-les avec 1/3 du sucre semoule. Lorsque les blancs sont montés au 3/4, ajoutez le reste du sucre semoule et continuez de fouetter pendant 1 min. Attention à vérifier que le sucre est bien dissous.
3. Quand la meringue est bien ferme et brillante, ajoutez délicatement le sucre glace et fouettez à nouveau pendant 4 à 5 min. La meringue doit être très lisse, très blanche et surtout très dense.
4. Dressez les meringues à l'aide d'une poche sur une toile en silicone ou sur un papier sulfurisé en leur donnant la forme souhaitée, puis enfournez-les pendant au moins 1 h 30. Pensez à ouvrir quelques fois la porte de votre four pour extraire la vapeur (humidité) présente dans les blancs.

Préparation de la crème fouettée Mascarpone :

1. Versez la crème Mascarpone dans un batteur avec le sucre. Fouettez jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Montage :

1. Dressez la crème fouettée sur la meringue, selon vos envies. Vous pouvez rajouter des fruits confits à l'intérieur de votre réalisation.
2. Décorez la pavlova avec des fruits confits, coupés ou entiers.