

Pavlova aux fruits rouges



1^{ère} méthode

LA MERINGUE :

Après avoir séparé les blancs des jaunes d'œufs, mettre les blancs dans un saladier et ajouter le sucre glace. Fouetter doucement durant 1 minute puis augmenter la puissance maximale pendant environ 8mn.

Verser le contenu dans une poche à douille avec un embout uni. Sur une plaque de four, recouverte de papier sulfurisé, faire un cercle en plaçant la pointe de la poche à douille au centre du disque, en effectuant des spirales vers l'extérieur, sans laisser d'espace entre les lignes.

Cuire en mode 'ventilation' à 95° pendant 45 minutes, dans votre four préchauffé au préalable.

Réserver les meringues dans un endroit sec, à température ambiante.

LA CHANTILLY :

Petite astuce afin de faciliter le montage de la crème en chantilly : placer votre récipient pendant 15 minutes au frais ou au congélateur.

Sortir le récipient et verser l'intégralité de la crème entière ainsi que le mascarpone, sans oublier les grains de gousse de vanille et les 50g de sucre. Fouetter le tout jusqu'à ce que votre chantilly soit bien consistante et réserver au frais dans une poche à pâtisserie.

LA GARNITURE :

Conserver un peu de chaque fruit pour le dressage, couper le reste en cubes d'environ 1 cm de côté. Ajouter le zeste de citron vert, préalablement râpé.

LE DRESSAGE :

Disposer le mélange de fruits rouges sur la meringue puis ajouter des touches de chantilly à l'aide de la poche à douille. Décorer avec les fruits réservés ainsi que les feuilles de menthe.

Ingrédients

pour 6/8 personnes

Pour la meringue :

- . 150g de blanc d'œuf
- (soit 5 gros œufs)
- . 300g de sucre glace

Pour le reste :

- . 1 gousse de vanille
- . 25cl crème entière liquide
- . 125g mascarpone
- . 500g de fraises
- . 250g de framboises
- . 150g d'autres fruits rouges (myrtilles, mures, groseilles...)
- . 1 citron vert
- . feuilles de menthe

Saison
2021 / 2022

La cuisine de Monique et Jacqueline

13/06/2022

Prochain
Rendez-vous

Voir au dos →

2ème méthode

LA MERINGUE :

Commencer par préchauffer le four à 120°.
Monter les blancs en neige avec le vinaigre. Quand ils commencent à monter, ajouter la Maïzena puis le sucre petit à petit. Le mélange doit être bien brillant et la consistance doit être au bec d'oiseau.

Etaler la préparation sur une toile en silicone ou sur un papier sulfurisé posé sur une plaque de cuisson.
Enfourner pour 1h15, chaleur tournante.

LA CHANTILLY :

Juste avant de servir : fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly. Une fois qu'elle est partiellement montée, la sucrer.

Laver les fruits et les couper en morceaux.

LA FINITION :

Etaler la crème chantilly sur le disque de meringue, répartir les fruits harmonieusement (soyez généreux). Saupoudrer de sucre glace et servir, éventuellement, avec un coulis de framboises.

Ingrédients

pour 4/6 personnes

Pour la meringue :

- . 4 blancs d'œuf
- . 200g de sucre
- . 1 cuill. à café de vinaigre blanc
- . 1 cuill. à soupe de maïzena

Pour la chantilly :

- . 20cl crème liquide
- . 50g de sucre

Pour la garniture :

- . 10 fraises
- . 15 framboises
- . 4 cuill. à soupe de Coulis de framboise maison ou acheté

Pour la décoration :

- . sucre glace