



Le Pavlova

Kssou33



Ingrédients :

Pour la meringue

- 6 blancs d'oeufs
- 350 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de Maizena
- quelques gouttes de citron

Pour la chantilly

- 50 g de sucre glace (voir plus selon vos goûts)
- 20 cl de crème liquide

Vous pouvez ajouter un peu d'extrait de vanille

La préparation de la meringue : Monter les blancs d'oeufs en neige avec quelques gouttes de jus de citron. Ajouter le sucre en 4 fois lorsque des sillons commencent à se former. Enfin ajouter la Maizena.

Mettre la préparation dans une poche à douille et former d'abord un cercle (je vous conseille de tracer d'abord un cercle du diamètre que vous souhaitez sur une feuille de cuisson, pensez à retourner la feuille pour éviter le transfert de l'encre ou du crayon sur la meringue). Tracer ensuite un autre cercle par dessus en évitant de remplir le centre. Changer ensuite de poche à douille pour faire la décoration tout autour, j'ai pris la douille 1m de Wilton. Partir du bas vers le haut en traçant des traits un par un sur tout le tour de votre cercle de meringue. Enfourner à 90°C pendant environ 2h (attention à adapter ce temps de cuisson à votre four). À la sortie, laisser bien refroidir la meringue.

Préparez votre chantilly : monter votre crème en chantilly et incorporer le sucre glace quand cette dernière commence à devenir ferme. Vous pouvez rajouter quelques gouttes d'extrait de vanille si vous le souhaitez. Pocher la

chantilly au centre de la meringue,
là où vous aurez laissé un trou.

Décorer le Pavlova avec des fruits
rouges de votre choix, j'ai utilisé
des fraises et des framboises mais
libre à vous de faire comme vous
l'entendez.



C'est une recette simple et délicieuse je vous la recommande surtout l'été
car c'est très léger en bouche ;D

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr