

Pavlova d'hiver

Meringue française, crème fouettée à la vanille et agrumes



Préparation :

1 heure

Cuisson :

3 heures

Portions :

6 à 8 personnes

Ingédients :

Pour la meringue :

- 5 blancs d'œufs*
- 150 g de sucre glace
- 150 g de sucre de canne blond

Pour la crème fouettée :

- 40 cl de crème fleurette*
- 40 g de sucre glace
- 1 c à c de vanille de Madagascar en poudre

Pour la garniture :

- 5 clémentines de Corse
- 1 pomelo blanc
- 5 kiwis
- 1 grenade

1. Préchauffer le four à 85°C.

2. Préparer la meringue : clarifier les œufs, ajouter une pincée de sel aux blancs et commencer à les monter en neige à l'aide d'un batteur à vitesse moyenne.

3. Lorsque le mélange a blanchi, ajouter le sucre et continuer de battre à vitesse rapide jusqu'à obtenir une texture souple et nacrée.

4. Transvaser la meringue dans une poche à douille et réaliser des disques de tailles différentes sur une plaque couverte de papier cuisson.

5. Enfourner 2h30 à 3h à 85°C sans ouvrir le four.

6. Préparer la crème fouettée : verser la crème fleurette, le sucre glace et la vanille dans le bol du robot et battre 5 minutes à vitesse moyenne pour obtenir une crème onctueuse.

7. Préparer la garniture : éplucher les agrumes et lever les suprêmes.

8. Éplucher les kiwis et les couper en fins quartiers.

9. Couper la grenade en deux horizontalement, puis en quartiers et retourner la peau pour récupérer les arilles.

10. Dresser : disposer une première meringue dans un plat, la recouvrir de crème fouettée et de fruits ; recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Déguster sans attendre !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr