



Anna.P

Durée du high : 40 min

Pour 4 Accros

Level :

Stuff

120 gr Blanc d'oeuf (1 blanc = 30 gr)
120 gr Sucre en poudre
1 Citron vert
25 cl Crème liquide
60 gr Sucre glace
1 Gousse de vanille

1 Mangue
2 Kiwis
1/2 Grenade
1 Pitaya
2 Fruits de la passion
1 CAS Jus de citron
1 CAS Sucre de canne
1 CAS Rhum

Cook

- I Préchauffer votre four à 85°C. Dans un batteur fouetter les blancs avec 1/3 du sucre et le jus d'un demi citron, quand les blancs sont presque montés (environ aux 3/4) rajouter le reste du sucre et fouetter encore pendant 1 minute puis ajouter les zeste d'un citron vert.
- II Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson et y déposer la meringue à l'aide d'une poche en formant 4 disques d'environ 10 cm de diamètre que vous creuserez légèrement avec une cuillère au centre. Enfourner pendant 2 h 15 puis laisser refroidir dans le four éteint.
- III Peler la mangue, le pitaya et le kiwi puis couper les en dés. Égrapper la grenade, et mélanger tous les fruits dans un saladier avec le jus d'un demi citron, le sucre de canne et le rhum. Réserver au frais le temps de la cuisson de la meringue.
- IV Pour la chantilly, la crème doit être très froide, placer là au congélateur 15 minutes avant de commencer à la monter en chantilly. Ouvrir la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, gratter les graines avec la pointe d'un couteau et ajouter les à la crème. Mélanger la crème avec le sucre dans un saladier bien froid puis munissez vous d'un fouet (pour les moins courageux vous pouvez utiliser un batteur). Fouetter la crème sucrée, d'abord doucement puis de plus en plus vite, au fur et à mesure que le mélange s'épaissit. La crème chantilly est prête lorsque que le mélange forme un bec au bout du fouet. Mettez la crème dans une poche à douille cannelée puis réserver là au frais.

FINISH
HIM

Pour le montage, déposer les meringues sur des assiettes, garnir avec la chantilly puis les fruits tailler en dés. Couper les fruits de la passion en deux et ajouter l'équivalent d'un demi-fruit sur chaque pavlova.

History

La pavlova est un dessert Australien à base de meringue nommé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova. On rapporte le fait que le chef d'un hôtel de Wellington créa le plat lorsque Pavlova y séjourna en 1926 pendant un tour du monde.