

Pavlova aux fruits de saison



Ingrédients

- 200 g de sucre en poudre
- 4 gros blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à soupe de farine de maïs
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide
- 1/2 cuillère à café de vinaigre blanc
- 25 cl de crème liquide entière
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- fruits de saison
- 1 blanc d'œuf battu
- sucre glace



Préparation

Préchauffez le four à 120°C (thermostat 4). Recouvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé, puis à l'aide d'un moule ou une assiette, dessinez un cercle de 18 cm de diamètre.

Battez les blancs en neige ferme, jusqu'à ce qu'ils soient lisses et forment quelques pics. Battez de nouveau, en y ajoutant 200 g de sucre, petit à petit. Veillez à ce que le sucre soit complètement dissout et que le mélange soit ferme, brillant et parfaitement lisse.

Incorporez la vanille, ajoutez le vinaigre et la farine de maïs. Mélangez délicatement avec une spatule.

Versez la meringue sur le papier sulfurisé, et étalez avec une cuillère, en creusant le centre légèrement. La décoration sera alors plus facile. Faites cuire au four pendant 1h15, puis laissez refroidir la pavlova avec la porte du four entre-ouverte.

Pour la garniture, dans un saladier préalablement refroidi, fouettez la crème liquide en chantilly, ajoutez le sucre et fouettez de nouveau. Étalez la préparation uniformément sur la pavlova.

Enfin, placez les fruits de saison sur la garniture à la crème et saupoudrez la pavlova de sucre glace avant de servir.



Astuces de chef

• Actuellement, les fruits de saison sont les suivants : ananas, papaye et banane ! •