

Pavlovas aux mandarines, chantilly de mascarpone



6 personnes



40 minutes



Facile

Ingrédients

Pour les meringues :

- 120 g de blancs d'œufs (environ 3 œufs)
- 240 g de sucre

Pour la chantilly

- 25 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour les mandarines

- 7 mandarines
- 1 cuillère à soupe de sucre
- une dizaine de filaments de safran

Préparation

Pour les meringues :

Fouettez les blancs en neige. Lorsqu'ils sont bien blancs, ajoutez le sucre et continuez à fouetter au moins 2 minutes. Transvasez la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée de 8 mm. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez des petits cercles avec un haut rebord. Faites cuire 2 h dans le four préchauffé à 180°C.

Pour les mandarines :

Pelez 5 mandarines et retirez la petite peau blanche pour obtenir des suprêmes. Mettez-les dans un bol. Coupez 2 mandarines en deux et prélevez le jus. Versez-le dans une casserole avec le sucre et les filaments de safran. Faites chauffer la casserole pour porter le mélange à ébullition. Puis retirez du feu et versez sur les suprêmes de mandarine. Laissez reposer.

Pour la chantilly :

Coupez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines. Mettez la crème bien froide et le mascarpone dans le bol du robot. Fouettez doucement pour bien les mélanger. Puis augmentez la vitesse pour monter la préparation en chantilly. Lorsqu'elle a une bonne consistance, ajoutez le sucre et la vanille. Transvasez la chantilly de mascarpone dans une poche pâtissière munie d'une douille cannelée de 8 mm.

Dressage : Déposez sur les fonds de meringues quelques suprêmes de clémentines et couvrez de chantilly