

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 90 mn - Difficulté : Difficile



Pavlova aux framboises

> Préparation

- Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le jus de citron, incorporer le sucre progressivement. Ajouter la Maïzena, puis fouetter jusqu'à ce qu'ils soient lisses et brillants.
- Allumer le four à th. 4 (120°C). Étaler sur un papier sulfurisé un disque de meringue d'environ 23 cm, déposer quelques cuillerées de préparation en couronne à 5 cm du pourtour. Glisser au four, porte entreouverte, laisser cuire 1h30. La meringue devient légèrementivoire.
- Fouetter la crème en chantilly, incorporer le sucre vanillé et le kirch. Rincer et équeuter les framboises. Faire friiller les amandes dans une poêle sans matière grasse et les laisser refroidir.
- Garnir la meringue de chantilly au kirsch. Répartir les framboises, puis éparpiller les amandes et poudrer de sucre glace. Servir décoré de menthe.

Ingrédients

- 700 g de framboises
- 50 cl de crème liquide très froide
- 5 blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 1 cuill. à soupe de Maïzena
- 3 cuill. à s. d'amandes effilées
- 2 cuill. à s. de kirsch
- Sucre glace
- Menthe