

MES « PAVLOVA » DE NOËL

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 12 À 16 PAVLOVAS DE 7CM DE DIAMÈTRE / PRÉPARATION 50 MIN/ CUISSON 60 MIN.



Ingédients pour la meringue :
4 blancs d'œuf (compter 1 blanc pour 2 personnes) / 150g de sucre / 1 petite cuillère à café de vinaigre blanc / 1 petite cuillère à café de fécule de maïs

Ingédients la chantilly :
20cl de crème fleurette bien froide / 2 sachets de sucre vanillé

Pour la garniture :
Fruits et coulis de saison, sucre glace, décorations

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

1- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 110°C.

2. METTRE LE POT DE CRÈME, LE SALADIER ET LES FOUETS DU BATTEUR DANS LE FRIGO, EN PRÉVISION DE LA CHANTILLY À FAIRE PLUS TARD...

3. BATTRE LES BLANCS * EN NEIGE TRÈS FERME, PUIS AJOUTER LE SUCRE PETIT À PETIT EN CONTINUANT À BATTRE. À LA FIN, AJOUTER LE VINAIGRE ET LA MAÏZENA. BATTRE ENCORE. LE MÉLANGE DOIT ÊTRE TRÈS FERME ET BRILLANT.

4. SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, FORMER À L'AIDE D'UNE POCHÉ À DOUILLE OU D'UNE CUIILLÈRE DES PETITS « NIDS » ASSEZ HAUTS (5 CM), ESPACÉS LES UNS DES AUTRES, CAR IL FAUT PRÉVOIR QUE LES MERINGUES GONFLENT UN PEU À LA CUISSON.



4. ENFOURNER POUR 1 HEURE DE CUISSON. À LA SORTIE DU FOUR, BIEN LAISSER REFROIDIR AVANT DE DÉCOLLER LES MERINGUES DE LA PLAQUE.

5. PENDANT LA CUISSON DES MERINGUES, PRÉPARER LA CHANTILLY : POUR CELA, SORTIR LA CRÈME, LE SALADIER ET LES FOUETS DU BATTEUR DU FRIGO. VERSER LA CRÈME DANS LE SALADIER ET BATTRE À PLEINE VITESSE JUSQU'À CE QUE LA CRÈME MONTE. AJOUTER LE SUCRE VANILLÉ ET BATTRE ENCORE, JUSTE POUR BIEN MÉLANGER.

6. ENFIN, QUELQUES MINUTES AVANT DE LES SERVIR, FAIRE LE MONTAGE DES PAVLOVAS : METTRE UN PEU DE CHANTILLY AU CENTRE DES PETITS NIDS DE MERINGUE, AJOUTER QUELQUES MORCEAUX DE FRUITS DE SAISON, UN PEU DE COULIS DE FRUITS OU DU CHOCOLAT FONDU, UNE TOUCHE DE SUCRE GLACE ET DES DÉCORATIONS.

DÉGUSTER TOUT DE SUITE ! MIAM !

* POUR BIEN RÉUSSIR À MONTER LES BLANCS EN NEIGE, IL FAUT BIEN VEILLER À CE QU'IL N'Y AIT PAS DE JAUNE D'ŒUF DU TOUT (MÊME PAS UN TOUT PETIT PEU...)

♡ LES PAVLOVAS PEUVENT SE FAIRE EN TOUTE SAISON : IL SUFFIT D'IMAGINER LE FRUIT QUE TU AS ENVIE D'UTILISER !!