

Pavlova aux fraises



NIVEAU :



INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

POUR LA MERINGUE :

- 2 blancs d'œuf
- 50g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- 70g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

POUR LA GARNITURE :

- 400g de fraises
- 20g de sucre glace
- 17cl de crème liquide bien froide
- 1 cuillère à soupe de gelée de framboises

PRÉPARATION

Préchauffez le four th.3 (100°C), et préparez la meringue. Battez les blancs d'œuf en neige. Lorsqu'ils commencent à monter, les serrer en versant progressivement le sucre glace. Ajouter le citron et la fécule de maïs. Continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Mettre en poche à douille les blancs en neige, douiller sur un papier sulfurisé ou plaque de cuisson sur 18 à 20 cm de diamètre (il est également possible de le faire carré). Faire plusieurs étages pour atteindre une hauteur de 7 à 9 cm.

Faire éventuellement un tour en plus sur le bord pour obtenir un «panier».

Enfourner les meringues pour 1h à 100°C.

Stoppez la cuisson et laissez la meringue refroidir dans le four éteint, porte entrouverte. Mettre au réfrigérateur 1h minimum.

Préparez la garniture. Rincez et équeutez les fraises. Déposez-les sur un papier absorbant afin de bien les sécher. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Fouettez la crème bien froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajoutez le sucre glace et fouettez encore 1 min. Faites chauffer légèrement la gelée de framboise au micro-ondes ou dans une petite casserole. Garnissez le centre de la meringue de crème chantilly. Ajoutez les fraises et nappez de gelée de framboise. Servez la pavlova bien fraîche.