



Autres desserts aux fruits

# Petites pavlovas aux poires et caramel au beurre salé



**1h55** **20 min** **1h05** **30 min** **417**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les meringues

2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
120 g **Sucre roux**  
0.5 c. à soupe **Maïzena**  
1 pincée(s) **Sel**

## Ingrédients pour la sauce au caramel au beurre salé

50 g **Sucre roux**  
75 ml **Crème liquide (fleurette)**  
20 g **Beurre**

## Ingrédients pour la crème fouettée

100 ml **Crème liquide (fleurette)**  
20 g **Sucre glace**

## Ingrédients pour les dés

### Étape 1

#### Préparation des meringues

- 1 Préchauffer le four à 110°C (Th.3/4).
- 2 Dans un bol, mélanger la cassonade et la maïzena.
- 3 Verser les blancs d'œufs et le sel dans un saladier.
- 4 Les monter en neige à l'aide d'un batteur.
- 5 Quand les blancs commencent à former des vagues, ajouter le mélange de cassonade et de maïzena en pluie. Fouetter jusqu'à ce que les blancs forment un bec sur les fouets.
- 6 A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des tas de meringue en tas sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.
- 7 Former une cavité au centre de chaque meringue.
- 8 Enfourner pendant 1 heure.
- 9 Pour que les meringues ne colorent pas, entrebâiller la porte du four à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Sortir les meringues du four et les laisser tiédir à température ambiante.

## Étape 2

### Préparation de la sauce au caramel au beurre salé

- 1 Dans une petite casserole, porter la crème fleurette à ébullition.
- 2 Placer la cassonade dans une casserole à fond épais et la porter sur feu moyen.
- 3 Laisser le sucre caraméliser sans mélanger.
- 4 Dès qu'une couleur rousse apparaît, ajouter la crème fleurette et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Attention aux projections.
- 6 Dès que le bouillonnement a cessé, ajouter le beurre salé et mélanger.
- 7 Verser la sauce dans un bol et la laisser tiédir à température ambiante.

## de poires

### 2 Poire

1 c. à soupe **Jus de citron**

### Ingrédients pour le dressage

2 c. à café **Pralin**

## Étape 3

### Préparation de la crème fouettée

- 1 Placer préalablement le saladier ainsi que les fouets d'un batteur au congélateur pendant 10 minutes.
- 2 Verser la crème fleurette dans un saladier.
- 3 Fouetter ensuite la crème à l'aide du batteur.
- 4 Dès qu'elle forme des vagues, ajouter le sucre glace en pluie, puis battre pendant encore 1 minute.
- 5 Protéger la crème fouettée à l'aide d'une feuille de film alimentaire et la réserver au réfrigérateur.

## Étape 4

### Préparation des poires

- 1 Laver les poires et les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 2 Prendre une poire, découper à l'aide d'un couteau d'office quelques tranches au-dessus de la zone où se trouvent les pépins.
- 3 Éplucher le reste des poires et les épépiner.
- 4 Les détailler en dés d'environ 1 cm de côté puis les placer dans un bol. Ajouter le jus de citron et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère à café.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Placer une meringue au centre de chaque assiette à dessert, répartir les dés de poire dans les cavités.
- 2 Napper de crème fouettée puis planter une tranche de poire dans la crème fouettée.
- 3 Napper de sauce au caramel et saupoudrer de pralin. Servir sans attendre.
- 4 Servir le reste de sauce au caramel et de crème fouettée en saucière.