



Autres desserts aux fruits

Pavlova



1h45 15 min 1h 30 min 374

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la meringue

- 1 Mettre les blancs d'oeufs et la pincée de sel dans un saladier.
- 2 Battre les blancs en neige assez ferme.
- 3 Puis ajouter le sucre en poudre sans arrêter de battre jusqu'à ce qu'il soit entièrement incorporé.
- 4 Ajouter le vinaigre et battre une dernière fois.

Étape 2

Cuisson de la meringue

- 1 Déposer la pâte à meringue sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque de four.
- 2 Enfourner dans un four préchauffé à 120°C (Th.4) pendant environ 1 heure.
- 3 Laisser refroidir en évitant les endroits humides.

Étape 3

Préparation de la chantilly

- 1 Verser la crème bien froide et le sucre glace dans un saladier lui aussi bien froid.

Ingrédients
pour 4 personnes

Meringue

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
180 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Vinaigre de riz**
1 **Sel**

Dressage

150 g **Framboise**
15 feuille(s) **Menthe fraîche**

Crème chantilly

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Sucre glace**

- 2 Battre la crème sucrée jusqu'à obtenir une chantilly aérée et ferme.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer sur la meringue la crème, les framboises et les feuilles de menthe. Servir la pavlova à peine terminée, il ne faut surtout pas la faire attendre.