



Le pavlova

Dessert

Facile :

Bon marché :



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la meringue :

- 4 blancs d'oeufs
- 225 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de maïzena
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin blanc

Pour la chantilly :

- 45 cl de crème fleurette
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de poudre "fixe-chantilly"

Pour la garniture :

- 125 g de framboises fraîches ou surgelées
- 1 kiwi pelé et coupé en tranches
- 2 petites bananes coupées en rondelles
- 4 moitiés d'abricots en boîte coupées en tranches
- 1/2 jus de citron

Préparation de la recette :

Dans un grand saladier, fouettez les blancs en neige très fermes.

Ajoutez la moitié du sucre en fouettant plus lentement. Lorsqu'il est bien incorporé, ajoutez le sucre restant, fouettez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange très ferme et brillant.

Ajoutez le vinaigre puis la maïzena en la saupoudrant sur toute la surface. Mélangez doucement au fouet à main en soulevant la masse.

Sur une feuille de papier siliconé, dessinez un cercle de 25 cm de diamètre. Déposez-la sur votre plaque de cuisson.

Versez la meringue au milieu et étalez-la doucement jusqu'à 6-8 mm du cercle dessiné (elle gonflera en cuisant).

En étalant la meringue, veillez à ce que les bords soient plus hauts que le centre, en formant un creux qui

recevra la garniture.

Mettez au four préchauffé à 170-180°C (thermostat 6) et laissez cuire 1 h 30 environ. L'extérieur doit être sec et croustillant et le coeur cuit.

La meringue aura pris en cuisant une légère couleur jaune paille un peu claire. Sortez-la du four. Décollez la meringue du papier lorsqu'elle est encore tiède.

Lorsqu'elle est froide, transférez-là sur un grand plat de service. Ne vous inquiétez pas si elle se fendille, vous la dissimulerez avec la crème.

Mettez tous les ingrédients de la chantilly au moins 1/4 d'heure au réfrigérateur.

Versez la crème bien froide dans un saladier bien froid lui aussi, fouettez-la pour la rendre ferme et mousseuse. Juste avant la fin, mélangez le sucre, le sucre vanillé et le fixe-chantilly.

Ajoutez-les à la chantilly, finissez de la monter.

Remplissez-en la meringue, en dessinant des tourbillons avec le dos d'une cuillère.

Garnissez de framboises, de tranches de kiwi, de rondelles de bananes trempées dans le jus de citron et de moitiés d'abricots (ou tout autre fruit). Les fruits rouges sont de plus bel effet.

Mettez le gâteau au réfrigérateur.

Quand il est bien frais, présentez le pavlova entier et découpez-le en parts.



Recette proposée par valerie_925

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**