

Pavlova

Meringues

6 blancs d'œufs (180g environ)

300g de sucre

1 càs de Maïzena

Et éventuellement des éclats de fruits confits, croquant ...

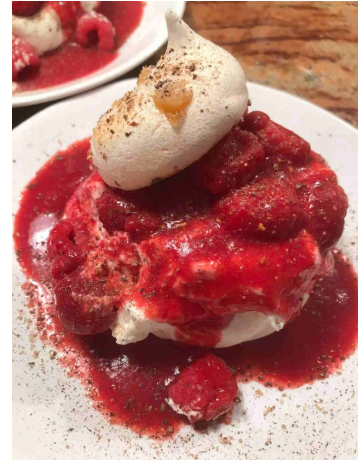
Monter les blancs dans un robot style KitchenAid.

Quand ils sont fermes, ajouter petit à petit le sucre.

Fouetter encore 2 min puis ajouter la Maïzena, fouetter encore 2 min.

Sur une plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé, faire de petits tas (ça double de volume!) en laissant de l'espace entre chaque meringue.

Avec une poche à douille on peut faire des merveilles. Mettre éventuellement quelques éclats de fruits confits ou du croquant sur les meringues, sans les alourdir.



Chauffer le four à 130°

Selon la taille:

8/10 cm de diamètre (idéal pour la Pavlova): 1h15/1h30

Petites meringues de 3/5 cm au départ: 1h/1h10

Les meringues doivent se détacher facilement du papier, sinon, prolonger de 10 min. On peut mettre sur les meringues des éclats d'oranges confites, du chocolat moulu, de la cannelle... avant d'enfourner.

Montage en Pavlova:

Placer une meringue sur l'assiette, garnir copieusement de crème fouettée, disperser des framboises dessus, puis du coulis de framboises, décorer de chocolat râpé ou autre, et une petite meringue et du chocolat moulu.

Coulis de framboise maison :

250g de framboises brisées surgelées

80g-100g de sucre

→ Mixer à vitesse 10 pendant 15 sec pour bien casser les graines, puis racler les parois, ajouter un gobelet d'eau et programmer 10 min à 100° vitesse 3, sans mettre le gobelet, mais le panier à la place pour éviter les projections et laisser l'eau s'évaporer.