

Pavlova roulée (Ottolenghi)

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 250g de blancs d'œuf
- 375g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- 2 cuillères à café de maïzena
- 400g de crème liquide entière (j'ai utilisé seulement 300g)
- 30g de sucre glace (à refaire, je ne mettrai pas de sucre, le gâteau est suffisamment sucré avec la meringue pour moi)
- 400 à 500g de fruits de votre choix (pour moi, fraises & framboises)

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Montez les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez le sucre petit-à-petit en continuant à fouetter sans arrêt jusqu'à avoir une meringue bien lisse et brillante.
3. Ajoutez la vanille, la maïzena et le vinaigre blanc, puis fouettez à nouveau pour les incorporer.
4. Etalez la meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez la meringue, et baissez immédiatement la température du four à 180°C.
6. Faites-la cuire pendant 35 minutes, la meringue doit être dorée et croûtée mais moelleuse dedans.
7. Laissez-refroidir.
8. La garniture & le montage : de crème liquide entière (j'ai utilisé seulement) de sucre glace (à refaire, je ne mettrai pas de sucre, le gâteau est suffisamment sucré avec la meringue pour moi) 400 à de fruits de votre choix (pour moi, fraises & framboises) Montez la crème liquide en chantilly, ajoutez le sucre glace.
9. Etalez la chantilly sur la meringue refroidie.
10. Ajoutez les fruits de votre choix coupés en tranches.
11. Ensuite, roulez la pavlova, décorez avec quelques fruits supplémentaires, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com