

Pavlova de Jeffrey Cagnes

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 50g de sucre glace
- 200g de farine
- 2g de sel
- 15g de poudre d'amandes
- 40g d'œufs
- 60g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille
- 50g de jaunes d'œufs
- 20g de farine
- 15g de maïzena
- 50g de sucre semoule
- 5g de pectine NH (n'en ayant pas, j'ai utilisé du Vitpris)
- 100g de sucre semoule
- 50g de sucre glace
- 125g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- 2 gousses de vanille

Préparation

1. Aujourd'hui une nouvelle recette issue du superbe livre A la folie de Raphaële Marchal, celle de la pavlova.
2. Mettre dans le saladier le beurre et les différentes poudres : le sucre glace, la farine, le sel et la poudre d'amandes ; sabler le mélange avec les doigts avant d'incorporer les œufs.
3. Une fois que le mélange est bien homogène, envelopper la pâte dans un film alimentaire et réserver au frais pour minimum 2h (dans mon cas j'ai préparé la pâte la veille et je l'ai laissée reposer au frais toute la nuit).
4. Après le repos, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis emporte-piècer la pâte avec des cercles de 7.
5. 5cm (n'en ayant pas, j'ai utilisé des cercles à tartelettes de 8cm de diamètre).
6. Les remettre un peu au frais afin que la pâte soit bien froide et ne bouge pas à la cuisson.
7. Ensuite, enfourner dans le four préchauffé à 160°C pour 25 minutes.
8. Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et les deux gousses de vanille grattées (vous pouvez le faire un peu à l'avance et couvrir le lait une fois chaud afin que la vanille infuse bien).
9. A part, dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre restant pour les blanchir, puis ajouter la maïzena et la farine et bien mélanger.
10. Verser ensuite la moitié du lait bouillant sur les œufs, bien mélanger puis verser le tout dans la casserole.
11. Faire cuire sans cesser de remuer jusqu'au retour de l'ébullition.
12. Débarrasser dans un plat et filmer au contact, puis réserver au frais jusqu'à utilisation.
13. Mettre à chauffer dans une casserole les framboises et la moitié du sucre (sur feu doux).
14. A part, mélanger le sucre restant et la pectine NH.
15. Une fois les framboises réduites en purées et bouillantes, ajouter le sucre et la pectine, et laisser cuire environ 1 minute, puis réserver au frais jusqu'à utilisation.
16. Ces quantités sont celles indiquées dans le livre, j'ai utilisé des quantités supérieures et je suis arrivée

à la vingtaine de meringues environ, je les ai peut-être faites un peu plus grosses que ce qui est prévu.

17. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du robot muni du fouet et commencer à les battre.

18. Mélanger le sucre semoule et le sucre glace.

19. Quand les blancs commencent à mousser, ajouter un peu de sucre, attendre que la meringue soit homogène, et continuer à ajouter progressivement les sucres jusqu'à épuisement du mélange.

20. Quand elle est prête, la meringue doit former un « bec d'oiseau », c'est-à-dire qu'elle doit rester collée au fouet et former une sorte de bec.

21. Mettre la meringue dans une poche à douille munie d'une douille unie de 20mm de diamètre, et pocher trois à quatre boules de meringues les unes par-dessus les autres, de la plus grande à la plus petite (comme pour former des petits sapins).

22. Enfourner dans le four préchauffé à 100-110°C pour environ 1h (si votre four n'évacue pas bien l'humidité, vous pouvez laisser la porte de votre four entrouverte en la coinçant avec une cuillère en bois pour éviter que vos meringues ne craquèlent).

23. Une fois cuite, la meringue doit se détacher du papier sulfurisé et ne plus coller aux doigts.

24. Laisser refroidir.

25. Mettre la crème et la vanille dans le bol du robot muni du fouet, et battre à petite vitesse.

26. Quand la crème commence à monter, ajouter le mascarpone et le sucre glace, et continuer à battre jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.

27. J'ai réalisé la chantilly juste avant de faire le montage, mais vous pouvez la faire en avance et la réserver au frais.

28. Montage : de framboises fraîches Sur chaque disque de pâte sucrée, pocher un petit dôme de crème pâtissière.

29. Disposer des framboises sur tout le pourtour de la pâte.

30. Pocher ensuite un peu de compotée de framboises au centre de la crème pâtissière.

31. Pocher ensuite la chantilly par-dessus la compotée et les framboises fraîches en faisant des petites boules.

32. Faire ensuite un trou par-dessous les meringues à l'aide d'une poche à douille, et garnir les meringues de chantilly avant de les déposer sur la tartelette.

33. Et voilà, pas besoin d'attendre, vous pouvez déguster immédiatement !