

Pavlova fraise&framboise

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 150g de sucre en poudre
- 150g de sucre glace

Préparation

1. Pour cette recette (et toutes celles de meringues), vous pouvez utiliser des « vieux » blancs d'œufs, vos meringues n'en seront que plus réussies.
2. Il suffit de les conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine maximum, puis de les sortir quelques heures avant la réalisation de votre recette.
3. Commencez par placer vos blancs dans le bol du robot muni du fouet.
4. Commencer à fouetter à petite vitesse, et pendant ce temps mélanger les deux sortes de sucre.
5. Quand les blancs commencent à être fermes, ajoutez petit à petit les sucres en fouettant quelques minutes après chaque ajout.
6. En tout, il vous faudra battre 15 à 20 minutes environ, jusqu'à obtenir une meringue ferme qui forme un bec d'oiseau.
7. Placez alors votre meringue dans une poche à douille (sans douille en ce qui me concerne pour former les petites boules du pourtour) et formez la coque de votre pavlova.
8. Enfournez à 110-120°C pour environ 50 minutes (le mieux pour vérifier la cuisson est de former une petite meringue supplémentaire, qui vous servira de test au moment où vous pensez que votre meringue est prête).
9. Sortez la meringue du four et réservez jusqu'au montage.
10. Chantilly : de crème liquide entière à 35% Sucre glace à volonté Placez la crème bien froide dans le bol du robot muni du fouet, et commencez à fouetter.
11. Quand la crème commence à monter et à être prise, ajoutez petit à petit le sucre en continuant à fouetter jusqu'à ce que la chantilly soit bien prise.
12. Réservez au frais jusqu'au montage.
13. Montage :Fraises et framboises (ou autres fruits) à volonté Quelques feuilles de basilic citronné Le mieux est de réaliser le montage peu de temps avant la dégustation, car la chantilly se conserve au réfrigérateur, et à l'inverse la meringue commence à ramollir après quelques temps passés au frais.
14. Placez votre chantilly au centre de la pavlova, puis disposez par-dessus la quantité souhaitée de fraises (coupées en 2 ou 4) et de framboises.
15. Terminez en disposant quelques feuilles de basilic (ou de menthe).