

Pavlova agrumes, kiwi & pain d'épices

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 200g de blancs d'œufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de sucre glace
- 2 oranges
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 2 kiwis
- 1 à 2 tranches de pain d'épices

Préparation

1. Pour changer un peu des bûches, voilà une recette de pavlova légère et acidulée qui sera bien appréciée après un repas de fête.
2. Bien sûr, vous pouvez la modifier selon vos goûts en modifiant les fruits ou en aromatisant la chantilly, mais cette version agrumes et kiwi, adoucis par le pain d'épices et la chantilly très légèrement sucrée est très légère et pleine de peps !
3. Préparez un bain-marie.
4. Mélangez les deux sucres, puis commencez à monter les blancs en neige dans un cul-de-poule en ajoutant progressivement les sucres.
5. Quand les blancs commencent à être fermes, placez le cul-de-poule sur le bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à atteindre la température de 55°C (le sucre doit être totalement dissous, et la meringue lisse et brillante).
6. Enlevez le cul-de-poule du bain-marie et continuez à fouetter jusqu'au refroidissement de la meringue, qui doit être bien ferme et brillante.
7. Pochez la meringue en forme de couronne sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (j'ai poché des boules sur deux épaisseurs différentes) puis enfournez dans le four préchauffé à 100°C pendant 2 heures.
8. Chantilly : de crème fleurette QS de sucre glace (selon vos goûts, pour moi, 2 cuillères à soupe) Montez la chantilly bien froide en chantilly en ajoutant le sucre glace et réservez au frais.
9. Montage : 1 pamplemousse 2 oranges 1 citron vert 1 citron jaune 2 kiwis 1 à 2 tranches de pain d'épices Préparez les suprêmes d'agrumes et les cubes de kiwi.
10. Etalez la chantilly sur la meringue refroidie, puis émiettez du pain d'épices par-dessus.
11. Recouvrez avec les morceaux de fruits et des petits cubes de pain d'épices, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com