

Pavlova aux framboises & myrtilles

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 50g de sucre semoule
- 50g de sucre glace
- 75g de framboises
- 35g de sucre
- 3g de pectine NH
- 35g de sucre glace

Préparation

1. J'aime beaucoup la pavlova, un dessert fruité, gourmand et léger, alors j'ai eu envie d'en faire une de forme assez particulière, à base de meringue suisse et aux framboises et myrtilles.
2. Pour la finition, chantilly évidemment, mais j'y ai ajouté un peu de spiruline pour obtenir une couleur bleue, inhabituelle en pâtisserie, mais qui rappelle les fruits bleus comme les myrtilles.
3. C'est une recette simple et adaptable à toutes les saisons, et aux fruits que vous avez à disposition !
4. Quand ils commencent à mousser, ajoutez petit à petit les sucres mélangés.
5. Quand les blancs commencent à être bien montés, placez le cul-de-poule sur un bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit entre 55 et 60°C.
6. Otez-le du bain-marie, et continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide, lisse, brillante et bien ferme.
7. Transvasez la meringue dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
8. Pochez des « palets » de meringue, en faisant attention à ce que le dessus soit bien lisse puisqu'après la cuisson on les retournera pour les garnir.
9. Enfournez dans le four préchauffé à 90°C pendant 1h15.
10. Laissez les meringues refroidir avant de les décoller du papier.
11. Mettez les fruits dans une casserole et faites-les chauffer jusqu'à avoir un mélange plutôt liquide (vous pouvez mettre un coup de mixeur plongeant si nécessaire).
12. Mélangez le sucre et la pectine dans un bol, puis ajoutez-les dans les fruits en remuant bien.
13. Portez le mélange à ébullition en remuant toujours, puis laissez frémir pendant 3 à 4 minutes.
14. Versez dans un récipient et faites refroidir.
15. QS de spiruline (environ rosse cuillère à café selon la couleur désirée; mais attention de ne pas trop en mettre pour ne pas avoir de goût dans la chantilly).
16. La mienne provient de chez Koro shop.
17.) Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à obtenir une chantilly.
18. Ajoutez un peu de spiruline jusqu'à avoir la couleur désirée, puis placez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille (pour moi, une douille à bûche) et réservez-la au frais.
19. Montage et finitions : QS de framboises & myrtilles fraîches Retournez les meringues, et creusez-les pour garder une coque assez fine.
20. Garnissez-les de confit et insérez une framboise et une myrtille dans chaque meringue.
21. Pochez la chantilly comme vous le souhaitez (j'ai fait un pochage tourbillon façon Yann Brys à l'aide d'un tourne-disque), puis déposez des mini-meringues et une demi-framboise et une myrtille sur chaque pavlova.

22. Et voilà, c'est prêt !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com