



Pavlova aux fruits rouges



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

160 grammes blancs d'œufs
260 grammes de sucre cristallisé
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 1/2 cuillères à soupe de fécule de maïs
1 pincée de sel de mer fin
1 cuillerée à thé de vinaigre blanc
300 ml de crème entière
2 cuillères à soupe de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient haut, mélangez les blancs d'œufs et le sucre cristallisé. Au robot de cuisine (ou au batteur électrique), fouettez au moins 10 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous.
- 2.** Dans un petit bol, mélangez le bicarbonate de soude, la fécule de maïs et le sel. Ajoutez ce mélange et le vinaigre aux blancs d'œufs, puis fouettez encore brièvement.
- 3.** Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et tracez au crayon un cercle d'environ 20 cm de diamètre. Retournez le papier sulfurisé pour éviter que les blancs d'œufs ne touchent les traces de crayon. Versez les blancs d'œufs dans une poche à douille et remplissez le cercle de meringue.
- 4.** Enfournerez la plaque pour 20 minutes dans un four préchauffé à 150 °C. Baissez la température à 130 °C et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes. Laissez refroidir la pavlova, puis transférez-la sur un plat.
- 5.** Fouettez la crème et le sucre glace jusqu'à obtention de pics souples.
- 6.** Nappez la pavlova de crème et garnissez de fruits rouges et de feuilles de menthe.