



www.brindecchef.com

Mini pavlovas aux fruits rouges



6



Prep : 2h30'

Cuisson : 2h



Avancé

Pour la meringue:

- 6 blancs d'oeufs à température ambiante
- 1 pincée de sel
- 200g de sucre en poudre
- 2 càc de jus de citron

Pour la chantilly & les fruits :

- 400ml de crème fraîche entière
- 30g de sucre en poudre
- 300g de fruits rouges

Préparation :

Préchauffer le four à 120° chaleur tournante.

Battre 4 blancs d'œuf en neige bien ferme avec une pincée de sel. Commencer vitesse moyenne et dès qu'ils moussent ajouter 200g de sucre en pluie. Finir de battre vitesse maximum jusqu'à obtention d'une belle meringue brillante. Ajouter 2cc de jus de citron et battre à nouveau.

Remplir une poche à douille de ce mélange et dresser des nids d'environ 7-8 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Enfourner et réduire immédiatement la température à 110°, faire cuire 1 à 2 heures. Laisser refroidir dans le four éteint, porte entrouverte.

Monter une chantilly bien ferme au robot avec la crème fraîche.

Lorsque la chantilly prend forme, ajouter 30g de sucre en poudre. Battre à nouveau jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme. Réserver au frais.

Déposer un nid de meringue dans une assiette, puis une couche de chantilly à l'aide d'une poche à douille, puis déposer délicatement les fruits rouges.

