



LA PAVLOVA EXOTIQUE

Pour 8 personnes Temps de préparation : 25 min Cuisson : 1h30 min Difficulté : difficile

INGRÉDIENTS

- 6 blancs d'œufs vérifiés à température ambiante
- 1 1/2 verre de sucre en poudre (330g)
- 2 cuillères à café de vinaigre d'alcool
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 petite brique de Nutriwhip/Rich's
- 1 cuillère à café de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 mangue vérifiée et coupée en morceaux
- 1/4 d'ananas vérifié et coupé très finement (carpaccio)
- La pulpe d'un fruit de la passion
- Quelques feuilles nettoyées et vérifiées de menthe fraîche.



RÉALISATION

- Dans un premier temps, préchauffez le four à 120°C, puis sur une feuille de papier sulfurisé, dessinez un cercle de 20 cm de diamètre, puis retournez la feuille pour que le dessin soit au verso.
- A l'aide d'un mixeur électrique, montez les blancs en neige. Une fois que les premiers pics se forment, ajoutez petit à petit le sucre en poudre pour former une préparation à meringue. Lorsque le sucre est totalement incorporé, ajoutez le vinaigre et la maïzena.
- Délicatement, à l'aide d'une cuillère, disposez la préparation sur le disque en prenant soin de le creuser un peu afin de pouvoir y disposer plus tard la crème et les fruits.
- Enfournez la meringue pour 1h30. Afin d'éviter qu'elle ne craque, laissez la porte du four éteint entre-ouverte pour la laisser refroidir doucement.
- Pendant ce temps, préparez les fruits et montez la crème en chantilly bien ferme.
- Avant de servir, disposez une couche généreuse de chantilly puis mettez les fruits par dessus. La pavlova peut rester au réfrigérateur 24h.

Bon appétit !