



That's Amore!



PAVLOVA DE CHRISTOPHE MICHALAK AUX FRUITS ROUGES ET CITRON VERT



Ingrédients : 3 blancs d'oeuf, 1 pincée de sel, un demi citron vert, 80gr de sucre semoule, 80gr de sucre glace, 200ml de crème fraîche liquide, fraises, framboises, cerises, sucre glace.

Versez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel dans un bol et commencez à battre lentement. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le jus d'un demi citron vert et le sucre en poudre, petit à petit. Continuez à battre en augmentant la vitesse et arrêtez quand la meringue est bien brillante et forme un bec d'oiseau quand vous soulevez le fouet. Incorporez à l'aide d'une spatule le zeste d'un demi citron vert et le sucre glace tamisé en mélangeant délicatement.

Allumez le four à 100°C. Dessinez un rond de 20/22 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé et retournez-le sur la plaque du four. Versez-y la meringue, en essayant de lui donner une forme ronde. Dessinez les bords avec une spatule et creusez un léger trou au milieu. Enfourez pendant 1h30.

Laissez refroidir, puis déposez délicatement la meringue sur un plat de service et réservez à température ambiante jusqu'au lendemain.

Montez la crème en chantilly et déposez-la au centre de la meringue. Décorez avec les fruits rouges et réservez au frais. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace et de zeste de citron vert.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.