

Pavlova au chocolat et aux framboises de Nigella



La recette est disponible sur le forum de cuisine TV mais aussi dans le livre de Nigella Lawson : Forever Summer

Pour la meringue au chocolat:

6 blancs d'oeufs

1 tasse = 250ml de sucre en poudre

3 csoupe de cacao en poudre non sucré (type van Houten), tamisé

1 ccafé vinaigre balsamique ou vinaigre de vin rouge

60g de chocolat noir haché finement

Pour garnir :

500ml de crème liquide ou fleurette

2 tasses débordantes (500ml) de framboises bien fraîches

2 à 3 csoupe de copeaux de chocolat noir râpé à l'économe

Préchauffer le four à 180°C. Préparer du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Fouetter les blancs jusqu'à ce que des pics satinés commencent à se former, puis ajouter le sucre tout en fouettant csoupe par csoupe jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.

Saupoudrer le chocolat tamisé dessus, ajouter le vinaigre et le chocolat haché. Mélanger délicatement jusqu'à ce que le cacao soit absorbé. Verser en tas sur le papier sulfurisé, étaler délicatement à la spatule pour former un cercle épais d'environ 20 cm de diamètre. Lisser le dessus et les côtés à la spatule.

Enfourner, puis baisser immédiatement la température à 150°C et cuire environ 1h1/4. Quand c'est cuit, on doit avoir une meringue croquante à l'extérieur, mais un intérieur légèrement caoutchouteux.

Eteindre le four, le maintenir entr'ouvert et laisser refroidir complètement.

Mettre le bol du saladier ou du mixeur et le fouet au congélateur au moins 1/2 heure avant de servir la pavlova. Au dernier moment, monter la crème en chantilly **sans sucre**. La crème doit être montée mais encore légère, crémeuse. Verser sur la meringue, étaler. Déposer par dessus les framboises, et râper des copeaux de chocolat sur le tout.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>