



Pavlova aux fruits rouges



Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 1h15

Temps de refroidissement: 1h

Ingrédients pour 6-8 personnes:

- 6 blancs d'oeuf (à température ambiante)
- 300g de sucre en poudre
- 1CS de maïzena
- 1CS de vinaigre blanc
- extrait de vanille
- 50cl de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé
- un sachet de fruits rouges surgelés
- 2CS de miel
- 2CS de vinaigre balsamique
- 2 CS de sucre

Préparation:

1. Préchauffer le four à 150°
2. Monter les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre en 3 fois. Incorporer la maïzena, le vinaigre blanc et quelques gouttes d'extrait de vanille.
3. Disposer la meringue sur du papier sulfurisé en grand cercle épais ou en portion individuelle. La meringue doit être épaisse car à la fin de la cuisson elle est craquante à l'extérieure et fondante à l'intérieur.
4. Enfourner pour 1h15 puis laisser refroidir dans le four éteint, avec la porte entrouverte.
5. Préparer la compotée de fruits rouges: Dégeler les fruits au micro-ondes. Les filtrer et récupérer le jus.
6. Chauffer le jus de fruits rouges avec le miel, le vinaigre et le sucre. Amener doucement à ébullition. Couper le feu lorsque le sirop nappe la cuillère.
7. Laisser refroidir puis mélanger avec les fruits. Réfrigérer.
8. Monter la crème en chantilly (la crème doit être bien froide). Ajouter le sucre vanillé.
9. Avant de servir: Étaler généreusement la chantilly sur la meringue et ajouter la compotée de fruits rouges.