



PAVLOVA A LA CHANTILLY DES ALPES DE HAUTE PROVENCE ET FRAISES



LES INGREDIENTS

(Pour 4 personnes)

** pour la meringue :*

- 4 blancs d'oeufs des Alpes de Haute Provence,
- 200 g de sucre glace,
- 1 cuillère a café de vinaigre blanc,
- 1 cas de Maïzena,

** pour la chantilly :*

- 20 cl de crème liquide entière froide de Barcelonette,
- 50 g de sucre glace,

** pour la garniture :*

- 15 fraises,
- 5 framboises
- 4 cuillères à soupe de coulis de fraises

** pour la décoration :*

- Sucre glace

LA PREPARATION

Préchauffez le four à 100°C.

Montez les blancs en neige avec le vinaigre.

Quand ils commencent à monter, ajoutez la Maïzena, puis le sucre petit à petit. Le mélange doit être bien brillant et la consistance doit être au bec d'oiseau.

Étalez la préparation sur une toile en silicone ou un papier sulfurisé posé sur une plaque de cuisson. Faire un creux au centre pour y déposer la chantilly au dressage. Enfournez pour 1h15. Laissez la refroidir.

Fouettez votre crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly. Une fois qu'elle est partiellement montée, sucrez-la.

Lavez les fruits, coupez-les en morceaux.

Mettez la crème chantilly au centre de la meringue, répartissez les fruits harmonieusement, saupoudrez de sucre glace, un peu de vanille en poudre et servez éventuellement d'un coulis de fraises.

Vous pouvez aussi la servir coupée en morceaux.



Frédéric PAYAN
La Cuisine, avant tout !
www.facebook.com/Payanlacuisine