

Jean Emmanuel

& Co

# Pavlova fruits rouge



## Ingrédients

Préparation : 30 minutes    Cuisson : 3 heures    Repos : -

### Meringue

120g de blanc d'œuf  
1 pincée de sel  
210g de sucre fin  
5g de fécule de maïs  
5g de vinaigre blanc

### Chantilly à la vanille

375g de crème entière liquide  
180g de mascarpone  
45g de sucre  
1 gousse de vanille

Des fruits rouges

A vos marques !  
Prêt ?  
Pâtissez !

## Déroulée de la recette

### Meringue

Dns un grand bol, fouetter les blancs d'œufs et le sel jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre, 1 c. à soupe à la fois, en fouettant continuellement et en attendant un peu entre chaque addition pour permettre au sucre de fondre.

Délayer la fécule dans le vinaigre et l'extrait de vanille ; incorporer à la meringue et continuer à fouetter environ 4 minutes.

Sur un papier sulfurisé, tracer un cercle de 18cm de diamètre. Répartir la meringue sur la surface du cercle tracé sur le papier sulfurisé : à l'aide d'une grosse cuillère, superposer délicatement des cuillerées de meringue afin de former un nid – ne pas trop manipuler la meringue.

Cuire jusqu'à ce que la meringue soit sèche, 3 heures environ (ne pas ouvrir la porte du four) à 90°.

Éteindre le four. Laisser refroidir complètement la meringue au four, sans jamais ouvrir la porte. Elle peut y rester toute une nuit.

### Chantilly

Mixer l'ensemble des ingrédients et monter ensuite en chantilly dans un bol froid et avec un fouet bien froid également.

### Montage

Dans le nid déposer de la chantilly. Ajouter ensuite des fruits.

Recouvrir de chantilly.

Terminer avec des pointes de chantilly et beaucoup de fruits.

