

Pavlova

Meringues maison, crème fouettée & fruits frais de saison

Pour 6 personnes

Ingrédients :

2 ou 3 blancs d'œufs – il faut les peser

2 x le poids des blancs d'œufs en sucre en poudre blanc

Crème liquide entière ≈ 180 ml

Mascarpone ≈ 120 g

Fruits frais – fraises, bananes, framboises, kiwi....

- 1° - Montez les blancs en neige et rajouter le sucre en poudre. Préchauffez votre four à 120°
- 2° - Répartissez le mélange sur une plaque, sur du papier cuisson, en une forme arrondie & légèrement aplatie.
- 3° - Cuire à 120° pendant 1 heure dans un four à chaleur tournante, idéalement.
- 4° - Battez la crème fraîche et le mascarpone en chantilly, sans ajout de sucre.
- 5° - Découpez les fruits en petits cubes ou laissez entier pour les petits fruits
- 6° - Juste avant de servir, déposez de la crème/ mascarpone fouettée sur les meringues et arrangez les fruits sur la crème à loisir.
- 7° - Quelques pétales de fleurs comestibles rendent la présentation attractive.

Bon Appétit !

Richard

La Belle Demeure (Dordogne)