



MIAM
On se régale



Pavlova

aux fruits rouges



Une recette d'Alexis
Braconnier de Top Chef !

Ingrédients pour 8 personnes :

- ▶ 300g de sucre semoule
- ▶ 180 gr de blancs d'oeufs
- ▶ 1 c. à soupe de maïzena
- ▶ 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- ▶ des fruits rouges
- ▶ 1 citron vert
- ▶ 50 cl de crème liquide à 35 % de MG
- ▶ 3 c-à-s de vanille liquide



LA MERINGUE

- 1 Monter les blancs en neige, ajouter le sucre et la maïzena, mélanger et ajouter le vinaigre blanc. Fouetter au robot.
- 2 Faire des boules de la taille d'une orange avec une poche à douille.
- 3 Demander à un adulte de mettre les meringues au four 1h à 104 °C, en position ventilée.

LE DRESSAGE

Déposer un peu de chantilly, puis, de la meringue et de la chantilly par-dessus. Déposer les fruits rouges coupés en deux au-dessus, râper des zestes de citron vert et déguster !

LA CHANTILLY

- 4 Dans un bol bien froid, verser la crème fraîche et la faire monter. Ne pas la battre trop longtemps, elle se transformerait en beurre !



Ajouter des fleurs de bourrache pour apporter un peu de couleur !



Retrouve toutes les recettes
sur lesminimondes.fr.

