

La veille, prépare les meringues. Bat les blancs et le sel à petite vitesse puis augmente dès que le mélange mousse. Quand les blancs commencent à prendre, ajoute le sucre petit à petit. La meringue doit être lisse, brillante et elle ne doit pas couler. Ajoute le sucre glace tamisé puis incorpore avec une maryse. Préchauffe le four à 90°C. Verse la meringue dans une poche à douille munie d'un embout lisse de 12 mm . Recouvre 2 plaques de cuisson avec du papier cuisson puis fais-les tenir aux 4 coins avec un peu de meringue. Forme 3 meringues de 10 /11 cm de diamètre sur chaque plaque puis enfourne pour 2 heures voir plus. Les meringues doivent se détacher sans problème du papier. Laisse-les refroidir sur une grille puis conserve-les dans une boîte en métal.

Le lendemain, pèle la mangue, coupe la chair en petits dés. Pèle les kiwis, coupe la chair en dés. Dans un bol, mélange les dés de fruits avec le sirop de sucre de canne.

2 heures avant de servir, préparer la chantilly. Dans le bol, place la crème bien froide et le mascarpone. Fouette le tout pour monter en chantilly. Quand la chantilly est bien ferme, Place la crème dans une poche munie d'une douille de 12 mm puis dépose-la sur chaque disque de meringue (environ 60 g de crème par disque). Répartis les fruits sur la crème puis réserve au frais pendant 2 heures.

Juste avant de servir, coupe les fruits de la passion en deux, videz-les à l'aide d'une petite cuillère et répartis le jus et chair sur chaque Pavlova. Ajoute les zestes de citron vert et déguster

Ingrédients 6 personnes

332

Meringue

120 g de blancs d'œufs, soit 4 blancs d'œufs

120 g de sucre blanc

120 g de sucre glace tamisé

1 pincée de sel

Chantilly

25 cl de Crème 30% matière grasse

Mascarpone 2 cuillère à soupe

Fruits

1 mangue, 2 kiwis ,3 fruits de la passion

1 cuillère à soupe de sirop de sucre de canne

Le zeste de 2 citrons verts



PAVLOVA

mangue, kiwi, citron vert & fruits de la passion