



PAVLOVA AUX FRUITS

pour 6 personnes

4 blancs d'oeufs soit 120g - 250g sucre en poudre - 2 càc Maïzena - 1 càc vinaigre blanc (cristal) - 1 càc d'extrait de vanille –

Chantilly : 30 cl crème liquide entière très froide - 1 càc sucre en poudre - 1 càc extrait de vanille –

Garniture : fraises - framboises - ananas "pain de sucre" –

Préchauffer le four à th.6/180°.

Dessiner à l'aide d'un moule à manqué un cercle de 20 cm de diamètre sur un papier sulfurisé. Le poser sur une plaque à pâtisserie. Verser les blancs d'oeufs dans le bol du robot avec une pincée de sel. Les monter en neige en ajoutant le sucre en 3 fois. Incorporer la maïzena, le vinaigre et l'extrait de vanille. Disposer 2/3 de la meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse de 24 mm de diamètre et le 1/3 restant avec une douille cannelée n°12 (former un cercle épais).

Enfourner en baissant le four à 150° (th.5) et cuire 1h15. Laisser refroidir dans le four éteint porte entrouverte.

Pour la chantilly, battre au fouet électrique la crème très froide en y ajoutant le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'elle soit ferme. La déposer sur la meringue refroidie à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée n° 8. Disposer sur le dessus les fruits. Garder au frais jusqu'au moment du service.*