

PAVLOVA AU LEMON CURD ET AUX FRUITS ROUGES

Adapté de : <http://ondinecheznanou.blogspot.fr>



Pour 8 Pavlovas individuelles de 10 cm de diamètre.

Je vous conseille de ne monter le pavlova qu'au moment de le servir. Vous pouvez préparer la chantilly quelques heures à l'avance.

Vous pouvez rendre cette recette encore plus gourmande en étalant une purée de fruits non sucrée et juste cuite sur la meringue, avant de déposer la chantilly.

La meringue :

- 4 blancs d'oeuf
 - 210 g de sucre semoule
 - 1,5 c.à.s. rases de maïzena
 - 1 c.à.c. de vinaigre blanc
1. Préchauffez le four à 130 °C.
 2. Mélanger sucre et maïzena, réservez.
 3. Montez les blancs en neige au robot dès qu'ils commencent à mousser incorporez progressivement le mélange sec. La meringue doit être lisse et brillante.
 4. Ajoutez le vinaigre. Fouettez un peu.
 5. Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé,.
 6. Dessinez sur l'envers du papier sulfurisé la taille souhaitée de votre pavlova.
 7. Pocher la meringue.
 8. Faites cuire 1 h à 1h 20 suivant la taille.
 9. Laissez refroidir dans le four éteint et ouvert. La meringue reste molle à l'intérieur, c'est sa particularité pour réaliser ce dessert, souvent elle se craquelle légèrement.

La chantilly :

- 50 cl crème fraîche liquide 30 % MG (on a fait infuser une 10aine de feuilles de menthe, ou quelques gouttes d'huile essentielle de menthe)
 - 175 gr de mascarpone
 - 5 c.à.s. de sucre glace
1. Commencez à monter la crème fraîche en chantilly ajoutez le sucre glace, continuez à fouetter.
 2. Pour rendre la mascarpone plus souple, fouettez la avec une fourchette ajoutez la à la chantilly et fouettez encore 2 à 3 minutes pour obtenir une chantilly dense et homogène.

Le montage :

1. Déposez la meringue délicatement sur le plat de service, recouvrez le centre de purée de fruit, puis de chantilly, puis ajoutez les fruits et quelques sommités de menthe fraîche.