



INGRÉDIENTS

Dessert pour 4 personnes

- 200 ml crème entière (35%)
- 200 g mascarpone
- 2 c. à soupe sucre-glace
- 2 c. à soupe sucre -vanille
- 2 oeufs
- 80 g sucre
- 60 g beurre
- 0.5 dl lait
- 1 c. à café de miel
- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 c. à café vinaigre blanc
- 150 g fraises
- 100 g framboises
- 30 g de sucre
- Fraises, framboises, myrtilles
- Fraises lyophilisées

PAVLOVA DÉSTRUCTURÉE AUX FRUITS ROUGES

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

- 01.** Verser la crème, le mascarpone et le mélange sucre glace/sucre vanille dans un grand bol.
- 02.** Fouetter le tout au batteur.
- 03.** Mettre la crème dans une poche à douille et la laisser refroidir pendant 1h au frigo.
- 04.** Mélanger les oeufs, le sucre (80g) et le beurre et ajouter la préparation lait-miel à la fin.
- 05.** Cuire le biscuit au four puis le laisser refroidir.
- 06.** Pour la meringue, monter les blancs d'œufs en neige et ajouter le sucre (200g) progressivement.
- 07.** Ajouter le vinaigre et fouetter jusqu'à obtenir une meringue brillante.
- 08.** Former un disque et le cuire pendant 1h15 à 110 °C.
- 09.** Éteindre le four et laisser sécher les meringues à l'intérieur pendant 3 heures.
- 10.** Cuire pendant 10 minutes les fraises, les framboises et le sucre (30g) puis laisser le coulis de fruits refroidir.





DRESSAGE

- 01.** Couper les fraises en morceaux, selon votre préférence, puis les mettre de côté avec les framboises et les myrtilles.
- 02.** Découper avec un emporte-pièce de petits ronds dans le biscuit.
- 03.** Placer la crème sur le biscuit en forme de nuage et le décorer avec les fruits rouges.
- 04.** Verser le coulis de fruits par-dessus et ajouter les meringues harmonieusement.
- 05.** Pour finir, saupoudrer les fraises lyophilisées sur l'ensemble de la pavlova.

