

La Pavlova Aux Fruits Rouges

Ingédients

Pour environ 6-8 personnes

Pour la meringue

5 blancs d'œufs
250 g de sucre blanc
1 zeste de citron

800 g à 1 kg de framboises, fraises, myrtilles,
mures lavées et séchées, quelques branches de
groseilles

Pour la crème

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide
très froide (pour la monter en chantilly)
3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Sucre glace pour décorer

Préparation

La meringue

1. Préchauffer le four à 120 °C.
2. Monter les blancs d'œufs en neige,
3. Pendant ce temps, râper le zeste du citron. Dès que les blancs sont montés, ajouter le zeste de citron et le sucre peu à peu. Continuer à fouetter les blancs **pendant 5 minutes**.
4. Avec une maryse, étaler les blancs en un grand disque sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mettre un peu plus de matière sur les bords du cercle. Il ne faut pas que le disque soit trop épais sinon il aura du mal à cuire, compter environ 1 cm d'épaisseur, et plus sur les bords. Baisser la température du four à 100°C et laisser cuire pendant 2h30. C'est bien de faire cette étape la veille et de laisser la meringue finir de cuire, four éteint, pendant la nuit.

La crème

1. Monter la crème fraîche en chantilly, et y incorporer les deux cuillérées de sucre.
2. Ajouter le fromage blanc (il faut que le mélange soit homogène).

Montage

1. Placer la meringue sur un plat de service.
2. La suite des étapes doit se faire au dernier moment. Etaler la chantilly sur la meringue.
3. Disposer les fruits rouges sur la crème, il doit y en avoir beaucoup.
4. Saupoudrer de sucre glace.
5. Servir aussitôt.

