

Pavlova aux nectarines jaunes, framboises et myrtilles #sans gluten

par Cecilecooks



Réalisation : 45 minutes (hors temps de cuisson)

Cuisson : 4h (pour la meringue)

Quantité : une pavlova de 30 cm de diamètre, 12 personnes

Difficulté : 2

Rétro-planning :

On peut préparer la meringue la veille. Sinon on peut tout préparer dans la journée : on peut réaliser chaque préparation individuellement (un peu à l'avance), et procéder au montage 2-3 heures avant la dégustation.

Ingrédients

Pour la grosse meringue

200 gr de blanc d'œuf

200 gr de sucre semoule

200 gr de sucre glace

Pour la crème chantilly

700 gr de crème fleurette à 30% (ou 35%) de M.G.

70 gr de sucre glace (on peut réduire jusqu'à 35gr)

Pour la finition

6 à 7 nectarines jaunes

150 gr de myrtilles fraîches

150 gr de framboises fraîches

Procédé

Pour le dôme en meringue française

1- Préchauffer le four à 110°C en chaleur tournante.

2 - Monter les blancs en neige (avec une pincée de sel) au fouet électrique. Dès que l'on voit les traces du fouet dans les blancs, ajouter en pluie fine continue le sucre semoule tout en augmentant progressivement la vitesse du fouet. Fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. Ajouter alors le sucre glace et mélanger délicatement à la maryse pour bien l'incorporer.

3 - Sur une feuille de papier cuisson, dessiner un cercle d'environ 30 cm de diamètre. Retourner la feuille de cuisson et dresser à l'intérieur des marques du cercle la meringue à la poche à douille ou à défaut avec une cuillère à soupe ou une maryse. Bomber la meringue au centre.

Attention : on cherche à réaliser un dôme avec des pentes légères quand même.

4 - Enfourner pour 4h de cuisson. A la sortie du four, déposer la meringue sur une grille et réserver à température ambiante.

Attention : ne pas mettre la meringue au réfrigérateur, car elle ramollirait. On peut la conserver dans une boîte en fer à température ambiante.

Pour la crème chantilly

5 - Dans le bol d'un robot ou avec un fouet électrique, fouetter ensemble la crème et le sucre glace préalablement tamisé. Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme mais pas granuleuse.

6 - Placer la chantilly au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Pour le dressage

Attention : *pour toute cette partie, déposer les quantités au feeling. Il n'y a pas de règles exactes.*

7 - Laver et essuyer les nectarines. Les couper en huitième/douzième, puis les citronner à peine. Laver et essuyer les myrtilles fraîches.

Attention : on met à peine de jus de citron sur les nectarines pour éviter qu'elles s'oxydent et donc noircissent jusqu'au service.

8 - Déposer le dôme de meringue sur un plat de service.

9 - Déposer au centre et jusqu'au bord de la meringue la crème chantilly.

10 - Répartir par dessus, les morceaux de nectarines de manière aléatoire.

11 - Déposer alors des framboises et des myrtilles fraîches dans les trous et selon l'inspiration.

Attention : vous pouvez ajouter davantage de décoration : feuille d'or, billes, éclats de pistaches, de noisettes, zestes de citron vert, etc.

12 - Réserver au réfrigérateur (maximum 4h, la meringue ramollie au réfrigérateur). Déguster frais.



Coup de fouet

- Pour la chantilly : vous pouvez aussi réaliser un mélange de crème (3/4) et de mascarpone (1/4), ce qui vous assurera d'une certaine tenue de la chantilly. Vous pouvez également ajouter les grains d'une gousse de vanille fendue et grattée ou l'aromatiser avec quelques gouttes d'eau de rose ou de fleur d'oranger.