

# Mini-pavlova mangue, fruits de la passion et zestes de citron vert *par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors temps de cuisson)

Repos : jusqu'au refroidissement (meringue)

Cuisson : 75-90 minutes (pour la meringue)

Quantité : environ 8 pavlova

## **Rétro-planning :**

On peut préparer les nids de meringue la veille. Sinon on peut tout préparer dans la journée.

## **Ingrédients**

### Pour les socles en meringue française

100 gr de blanc d'oeuf

100 gr de sucre semoule

100 gr de sucre glace

### Pour la crème chantilly-mascarpone

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

62 gr de mascarpone

10 gr de sucre glace

### Pour la finition

1/2 mangue

1 fruit de la passion

zeste de citron vert

billes de sucre

## **Procédé**

### Les bases et rosaces en meringue française

1 - Préchauffer le four à 90-100°C en chaleur tournante.

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

**Attention** : il est possible de monter les blancs en neige au fouet à la main, mais avec un fouet électrique c'est quand même un peu plus facile.

3 - Sur une feuille de papier cuisson, dessiner de petits cercles d'environ 8 cm de diamètre (facultatif). Retourner la feuille de cuisson et dresser à l'intérieur des marques du cercle la meringue à la poche à douille (à défaut avec une cuillère à soupe). Puis dresser un anneau au dessus de chaque disque, sur le bord, pour créer un "nid" : la meringue aura aussi 3 à 4 cm de

hauteur sur le bord et un creux au centre pour recueillir la garniture. Réaliser ainsi une huitaine de nids.

**Attention** : s'il reste de la meringue, dresser de petits tas/dômes/pointes pour des meringues à déguster avec le café par exemple.

4 - Enfourner pour environ 75 à 90 minutes de cuisson. Réserver à température ambiante jusqu'à ce que les meringues soient bien froides.

**Attention** : ne pas mettre les meringues au réfrigérateur, car elles ramolliraient. On peut les conserver dans une boîte en fer à température ambiante.



### La crème chantilly-mascarpone

5 - Dans le bol d'un robot ou avec un fouet électrique, fouetter ensemble la crème, le mascarpone et le sucre glace préalablement tamisé. Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly qui se tient bien mais qui ne soit pas trop ferme (granuleuse) non plus.

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

### Le dressage

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

7 - Eplucher la mangue et couper sa chair en dés et en tranches. Couper le fruit de la passion en deux et récupérer la chair.

8 - Placer la chantilly dans une poche à douille (à défaut utiliser une cuillère). Déposer au fond de chaque nid un peu de chantilly et des dés de fruits.

9 - Réaliser par dessus de jolies rosaces de chantilly. Déposer alors délicatement des morceaux de fruits, des zestes de citron vert, des billes de sucre, et éventuellement de la feuille d'or si vous avez.

10 - Réserver au réfrigérateur (maximum 3h, car la meringue stockée au réfrigérateur ramollie). Déguster frais.

