

## Pavlova aux fraises & cerises



**Préparation :** moyenne

**Cuisson :** 1h30 à 2h

**Repos :** refroidissement

**Quantité :** 6 à 8 pers.

### **Ingrédients**

#### **Le socle en meringue française**

150 gr de blanc d'œuf

150 gr de sucre semoule

150 gr de sucre glace

#### **La crème chantilly-mascarpone**

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

150 gr de mascarpone

30 gr de sucre glace

#### **La finition**

750 gr de fraises

150 gr de cerises

verveine citron

zeste citron vert

### **Procédé**

#### **Le socle 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 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 en une seule fois et mélanger le tout délicatement à la maryse.

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, déposer l'ensemble de la meringue. Avec une spatule ou le dos d'une cuillère à soupe, lisser les bords de la meringue tout en essayant de maintenir une belle hauteur. Creuser le centre de la meringue pour qu'elle puisse recueillir la garniture.

S'il reste de la meringue, dresser de petits tas/domes/pointes pour des meringues à déguster avec le café par exemple.

4 – Enfourner pour environ 1h30 à 2h de cuisson. Réserver à température ambiante jusqu'à ce que la meringue soit complètement froide.

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

### **Les fruits**

5 – Laver, essuyer délicatement les fruits. Couper les fraises en 2 ou en 4. Réserver les plus jolies pour la décoration.

6 – Laver la verveine et le citron vert. Essuyer. Réserver.

### **La crème chantilly-mascarpone**

7 – 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.

### **Le dressage**

Pour toute cette partie, déposer les quantités au feeling. Il n'y a pas de règles exactes.

8 – Placer la chantilly dans une poche à douille (à défaut utiliser une cuillère). Déposer au fond de la meringue une première couche de chantilly, puis la moitié des fruits.

9 – Déposer par-dessus le reste de chantilly. Déposer alors délicatement les jolies fraises et cerises, des zestes de citron vert et la verveine citronnée.

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

### ***Coup de fouet***

- vous pouvez parfumer la chantilly d'un peu de vanille gousse, de pistache, de fleurs d'oranger etc.