

# Pavlova aux framboises et citron vert

*par Cecilecooks*



Réalisation : 30-40 minutes (hors temps de cuisson)

Cuisson : 25 minutes (pour la meringue) + 5 minutes (pour le confit)

Quantité : un cercle inox de 24 cm de diamètre et environ 1,5 cm de haut

## **Rétro-planning :**

On peut préparer la meringue et le confit la veille. On peut tout préparer dans la journée : on peut réaliser chaque préparation individuellement et un peu à l'avance, et procéder au montage juste en dernière minute.

## **Ingrédients**

### Pour la base en meringue française

110 gr de blanc d'oeuf

100 gr de sucre semoule

100 gr de sucre glace

le zeste et le jus d'1 citron vert

### Pour le confit de framboise

200 gr de framboises

30 gr de cassonade

de pectine NH (pour moi du Vittrpis)

### Pour la crème faussement chantilly

140 gr de Philadelphia

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

30 à 50 gr de sucre glace

5 gr de sirop de framboise (facultatif)

### Pour la finition

500 gr de framboises

sucre glace (ou codineige : faux sucre glace qui résiste à l'humidité)

le zeste de 2 citrons verts

## **Procédé**

### Pour la base en meringue française

1- Préchauffer le four à 150°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 une pluie fine continue le sucre semoule tout en augmentant progressivement la vitesse du fouet. Fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.

3 - Ajouter les zestes de citron vert et le sucre glace préalablement tamisé. Mélanger délicatement à la maryse.

**Attention** : Michalak met le jus d'un citron vert, à rajouter au dernier moment, dans sa meringue. J'ai oublié de l'insérer dans mon appareil à meringue. A refaire, je ne mettrais pas non plus ce jus, la meringue est très bien sans, les zestes la parfument déjà bien.

4 - Dresser la meringue à la poche à douille ou à défaut avec la maryse dans un cercle/carré à pâtisserie préalablement beurré et sucré, et posé sur une feuille de papier cuisson préalablement beurrée et sucrée. Lisser à la spatule pour bien répartir la meringue.

**Attention** : si on n'a pas de cercle ou de carré à pâtisserie, on peut dresser directement la meringue sur le papier préalablement beurré et sucré, en lui donnant la forme que l'on veut mais en respectant bien une hauteur régulière d'environ 2 petits cm sur l'ensemble de la surface.

5 - Enfourner pour 25 minutes 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.

#### Pour le confit de framboises

6 - Faire chauffer dans une casserole, les framboises, le sucre et la pectine. Dès que le mélange bout, poursuivre la cuisson pendant une bonne minute.

7 - Mixer l'ensemble au mixeur plongeant ou au blender.

8 - Placer le confit dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.

**Attention** : si on n'a pas de poche à douille, on peut simplement mettre le confit directement au réfrigération dans un bol filmé.

#### Pour la fausse crème chantilly

9 - Dans le bol d'un robot ou avec un fouet électrique, fouetter ensemble le philadelphia, la crème et le sirop de framboise (facultatif). Avant que la crème ne devienne trop ferme, ajouter le sucre glace préalablement tamisé. Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme.

10 - Placer la chantilly dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.

**Attention** : si on n'a pas de poche à douille, on peut simplement mettre la chantilly directement au réfrigération dans un bol filmé.

#### Pour le dressage

11 - Déposer la meringue sur un plat de service.

12 - Déposer au centre et jusqu'à environ 1,5 cm du bord de la meringue, le confit de framboises.

13 - Déposer par dessus et sur la même surface la fausse crème chantilly.

14 - Déposer alors des framboises. Garnir généreusement.

15 - Saupoudrer de sucre glace, puis de zestes de citron vert.

Déguster frais.

### Coup de fouet

- Les framboises peuvent être remplacées par d'autres fruits rouges, ou même pêches, abricots, kiwis... Le citron vert par du jaune, du pamplemousse, du Yuzu, etc.

- On peut aussi réaliser une crème chantilly traditionnelle, sans Philadelphia. Certains remplacent la chantilly par de la glace à la vanille pour une version peut être encore plus estivale