



20 MIN DÉBUTANT

Pavlova aux baies

NUL BESOIN D'ATTENDRE NOËL POUR SAVOURER CE DESSERT SIMPLE À BASE DE BLANCS EN NEIGE SUCRÉS ET DE BAIES SURGELÉES. SUCCULENT AVEC UN PEU DE CRÈME FRAÎCHE.

Pour personnes

INGRÉDIENTS

4	blancs d'œuf
180 g	de sucre
1 cs	de vinaigre
150 g	de baies mélangées surgelées
2 cs	de sucre glace

Recettes: Anja Steiner

Styling: Mira Gisler (Illustration / Styling)

Photos: Martina Meier

Préparation

①

Préchauffer le four à 90 °C. Monter les blancs d'œuf en neige. Ajouter le sucre en pluie et continuer à battre env. 5 min jusqu'à ce que le mélange soit ferme et brillant. Incorporer le vinaigre. Avec une grosse cuillère de service, former des quenelles et les déposer en cercle sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire sécher env. 2 h au four en maintenant la porte du four entrouverte avec une spatule en bois. Éteindre le four et laisser la pavlova refroidir à l'intérieur.

②

Mélanger les baies avec le sucre glace et les laisser décongeler. Les dresser sur la pavlova et servir aussitôt.

Temps de préparation

Préparation env. 20 min
+ séchage env. 2 h
+ refroidissement

Suggestion

Parfait avec de la crème fraîche.