



PAVLOVA D'HIVER

30 MIN.
DE PRÉP.

2 H 50 MIN.
EN TOUT

296 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien, Sans gluten | Lipides: 16 g, Glucides: 36 g, Protéines: 4 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 8 PERSONNES

Pavlova

4	blancs d'œufs frais
1 pincée	de sel
200 g	de sucre très fin
1	citron bio, 1 cs de jus uniquement
30 g	de cacao en poudre

Quartiers de poire caramélisés

2 cs	de beurre
1	poire pelée, coupée en 8 dans la longueur
4 cs	de sirop d'érable
2 cs	d'eau

Garniture

2 dl	de crème
30 g	de copeaux de chocolat
30 g	de cerneaux de noix hachés grossièrement

VOICI COMMENT FAIRE

Pavlova

Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel, puis ajouter la moitié du sucre et continuer de battre jusqu'à ce que la masse devienne brillante. Ajouter le reste du sucre et le jus de citron, et battre en neige très ferme. Prélever 50 g de cette masse, y incorporer le cacao en poudre et lisser le mélange, puis mélanger légèrement les 2 préparations à l'aide d'une spatule en caoutchouc de façon à obtenir un effet marbré. Verser le tout sur une plaque ronde (d'env. 20 cm de Ø) chemisée de papier cuisson en remontant légèrement le pourtour avec une spatule.

Cuisson/séchage

Faire cuire env. 20 min. dans le bas du four préchauffé à 150 °C. Ramener la température à 120 °C puis laisser sécher env. 1½ h. Laisser refroidir dans le four éteint, porte entrouverte.

Quartiers de poire caramélisés

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les quartiers de poire et les faire revenir pendant env. 2 min. Ajouter le sirop d'érable et l'eau, réduire le feu et faire caraméliser à feu doux pendant env. 10 min.

Garniture

Monter la crème en chantilly ferme et en garnir la pavlova. Répartir les quartiers de poire par-dessus, décorer avec des copeaux de chocolat et des cerneaux de noix.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/13865/