

BUCHE PAVLOVA (recette sans gluten)

Cette recette n'utilise pas de gluten. Elle utilise de la Maïzena (ou fleur de maïs, ou aussi féculé) obtenue à partir de la mouture de l'amidon seul, ce qui permet d'obtenir une poudre plus fine et légère que la farine. Une fois humidifié, cet amidon s'épaissit et se stabilise, ce qui sert à l'élaboration de crèmes ou à alléger les gâteaux pour les rendre plus moelleux. Mélangée à un peu d'eau froide, la maïzena permet également de lier et d'épaissir jus et sauces.

1/ Meringue

150 g de blanc d'œufs (de préférence, laisser les œufs à température ambiante une heure avant de monter les blancs, ceux-ci seront plus fermes). 4 à 5 œufs sont nécessaires (selon grosseur des œufs)

150 g de sucre semoule

1 petite pincée de sel (1 g)

10 g de Maïzena

Préchauffer le four à 150 °C.

Dans un robot, monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Démarrer le robot à vitesse moyenne pour « casser » les blancs (environ 30 secondes), puis accélérer. Quand le mélange commence à blanchir, ajouter environ le tiers du sucre, laisser monter, puis ajouter progressivement (en deux fois) le sucre restant. Quand les blancs sont bien montés, arrêter le robot un petit moment (15 secondes environ), puis redémarrer 15 secondes à vitesse rapide. On obtient ainsi des blancs très fermes. Cette meringue est peu sucrée (contrairement à la meringue habituelle dans laquelle on incorporerait à la fin encore 150 g de sucre glace).

Ajouter aux blancs montés la Maïzena, et incorporer délicatement avec une spatule.

Sur une plaque, étalez cette meringue en rectangle, à environ 1cm d'épaisseur, sur un papier préalablement beurré. Cuire à 150 °C pendant 12 à 15 mn. La meringue doit prendre une couleur légèrement brune (elle gonfle au four, puis dégonfle une fois sortie du four : pas de souci, c'est normal...).

Laisser refroidir, poser un papier beurré et sucré (sucre glace) sur la meringue, la retourner, et retirer le papier de cuisson.

2/ Crème exotique

200 g de purée de mangue (environ ½ mangue, épluchée, coupée en morceaux et écrasée au presse-légumes)

50 g de purée de passion (environ 3 fruits de la passion, évidés ; écraser le produit récupéré au presse-légumes).

15 g de sucre semoule

20 g de Maïzena

40 g de jaunes d'œufs (environ 2 à 3 jaunes, les mêmes œufs que ceux utilisés pour les blancs de la meringue)

100 g de crème montée (crème entière liquide, fouettée jusqu'à se tenir en formant un « bec » au bout du fouet). Pour que la crème monte plus facilement, utiliser de la crème froide, ainsi qu'un cul de poule froid. On peut aussi ajouter à la crème une cuillère de mascarpone.

Dans une casserole, faire bouillir ensemble la purée de mangue et la purée de passion.

Dans un cul de poule, mélanger le sucre semoule, la Maïzena, puis les jaunes d'œufs. Verser les 2/3 du liquide épais, chaud, dans le cul de poule, puis verser le tout dans la casserole.

Recuire le tout jusqu'à ébullition pendant 2 minutes, tout en remuant sans interruption (risque d'attacher au fond de la casserole).

Verser le tout dans un petit bac congelé afin de faire refroidir la crème plus rapidement, et déposez un film « au contact de la crème ».

Une fois la crème refroidie, la lisser au fouet, puis incorporer la crème montée (en plusieurs fois).

3/ Finitions

Mangue (le reste de la mangue utilisée pour la purée de mangue)

Ananas victoria (le quart ou la moitié sont largement suffisants)

Eventuellement, sucre glace et citron vert

Couper la mangue et l'ananas en petits dés. Carder les tiges d'ananas pour la décoration.

Sur la meringue refroidie, étaler la crème à 6 mm d'épaisseur (jusqu'à 2/3 cm des bords environ) et rouler en décollant progressivement le papier.

Laisser reposer environ 30 mn au frais (éventuellement davantage selon votre organisation, mais pas plus d'une demi-journée). Puis avant de servir (ou une heure avant au plus), passer au pinceau une fine couche de miel ou de confiture sur le dessus de la bûche (pour coller), et disposer en décor les dés d'ananas et de mangue sur le dessus. Ajouter, pour le décor, quelques feuilles d'ananas piquées dans la bûche, et saupoudrer de sucre glace. Si vous en avez sous la main, vous pouvez aussi râper un peu de citron vert.

Puis déguster.