

PAVLOVA Exotique

Pour 8 personnes

MERINGUE

180g de blanc d'œuf (si possible vieux de 2 jours)

180g de sucre semoule

180g de sucre glace

1 cac de jus de citron

20g de maïzena

CHANTILLY

40 cl de crème fraîche liquide très froide et ENTIERE

20g de sucre

20g de crème fixe (facultatif)

Graines d'une gousse de vanille

COULIS DE FRUITS DE LA PASSION

300g de pulpe de fruit

20g d'eau

50g de sucre semoule

FRUITS au choix, selon la saison et vos envies

Environ 300g après épluchages et découpes pour chaque fruit :

- PASSION
- MANGUES
- ANANAS
- LETCHIS
- POK POK (Amour en Cage)
- PASTèques
- KIWI
- ORANGE
- CLEMENTINE
- RAISINS
- ETC

DECO

Menthe, feuille d'ananas, fleurs de menthe, grenade, etc ...

LA VEILLE

Réaliser la meringue

Préchauffez le four à 100° en sortant la grille au préalable

Montez les blancs en neige ferme

Ajoutez le sucre en 3 fois à partir du moment où les blancs blanchissent et épaississent

Battre en moyenne 3 minutes

Ajoutez à la Maryse, le sucre glace et la maïzena tamisée, ainsi que le jus de citron, en soulevant délicatement la masse

Déposez une feuille de papier sulfurisé légèrement huilé sur la grille du four

Versez la meringue, sans prendre trop de précaution car votre dessert n'en sera que plus joli, en forme de rond, carré, rectangle ... et en essayant juste de garder un peu plus de hauteur sur le pourtour

Enfourner 1h, puis éteindre le four et laissez refroidir toute la nuit dans le four fermé !

LE JOUR J

Vous pouvez sortir votre meringue, la réserver sur votre plat de service

Préparez le coulis car il doit refroidir :

Mélangez dans une casserole, la pulpe de passion, l'eau et le sucre

Et faite chauffer à petite ébullition 15 à 20 minutes (la chair doit se détacher des pépins)

Passez le tout dans une passoire fine en pressant bien

Récupérer le coulis et le réserver au frais

Préparez tous vos fruits en les découpant en dés, triangle, rondelles, quartiers ... Réservez au frais

Montez votre chantilly, en ayant pris la précaution de mettre au frais le bol et le fouet

Pendant qu'elle commence à épaissir, mélangez sucre, crème fixe et vanille

Dès qu'elle est bien prise (environ 2/3 minutes pour moi), ajoutez le mélange sucre et continuez de battre environ 10 à 20 secondes

MONTAGE le plus tard possible

Versez la chantilly sur la meringue avec ou sans poche à douille, je trouve que c'est plus jolie donc je le fais à la poche mais ce n'est pas indispensable

Déposez vos fruits progressivement, sans trop de détail mais en essayant de rester harmonieux

Décorez, réservez au frigo si vous ne le servez pas immédiatement

Versez le coulis juste au moment de servir ou le servir à table

DEGUSTEZ, SAVOUREZ, Faites-vous plaisirs, c'est divin, frais, léger, bref EXEPTIONEL !

LA TABLE DES PLAISIRS