



Pavlova aux fraises

Préparation : 25 minutes

Pour 4 personnes :

- 2 blancs d'oeufs
- 70 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 1 càc de Maizena
- 1 càc de vinaigre blanc

Garniture :

- 15 cl de crème liquide très froide
- 20 g de sucre glace
- 2 càs de gelée de groseilles

La meringue :

Dans le bol d'un batteur, monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre en poudre progressivement, puis les 100g de sucre glace. Sans cesser de fouetter, incorporer la Maïzena et le vinaigre.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer la préparation sur un seul tas. A l'aide d'une cuillère, étaler la masse progressivement de manière à former un creux au centre et des bords bien charnus.

Enfourner dans un four préchauffé à 100°C pendant 1 heure. Si la meringue brunit, baisser à 90°.

Laisser refroidir four éteint, porte entrouverte pendant 30 minutes.

La garniture :

Rincer et équeuter les fraises. Bien les sécher sur du papier absorbant. Les couper en deux dans le sens de la longueur.

Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace à la fin lorsque la chantilly est bien ferme. Fouetter encore 30 secondes pour bien mélanger.

Garnir le centre de la meringue de crème chantilly, puis disposer les fraises. Faire légèrement chauffer la gelée de groseilles, puis verser sur les fraises juste avant de servir.