

PAVLOVA framboises, litchis et citron vert (recette de Christophe MICHALAK)

Meringue :

- 4 blancs d'œufs (sortir les œufs du réfrigérateur 1 heure avant, ils seront plus fermes) + 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace
- 1 citron vert (zeste et jus)

Confit de framboises :

- 200 g de framboises (surgelées c'est parfait)
- 30 g de sucre cassonade
- 2 g d'agar agar (ou 2 g de pectine NH)

Crème litchi :

- 175 g de crème fleurette à 35% MG
- 70 g de Philadelphia nature (à défaut, du Mascarpone ça fonctionne très bien aussi)
- 25 g de Soho au litchi

Finitions :

- 300 g de framboises fraîches (attention les framboises surgelées ne conviennent pas)
- 3 ou 4 litchis en boîte
- Zeste d'un citron vert

Meringue

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand les blancs commencent à prendre, rajouter le sucre en poudre (en deux fois) pour serrer les blancs.

Ensuite, ajouter le sucre glace, le jus et le zeste de citron vert, et incorporer délicatement avec une spatule. Beurrer et sucrer un cadre à pâtisserie (idéalement 12x35x2 cm), ainsi qu'un silicone posé sur une plaque. Verser la meringue et lisser à ras. Faire cuire 25 minutes à 150°. Laisser refroidir avant de démouler. La meringue sera encore un peu moelleuse et c'est normal, c'est ce qu'il faut.

Confit de framboises

Faire bouillir les framboises avec le sucre et l'agar agar. Faire cuire quelques minutes et laisser refroidir. Mixer au mixeur plongeant et mettre dans une poche à douille (on peut, pour simplifier, utiliser de la gelée/confiture de framboises, remixée pour retirer un maximum de grains).

Crème litchi

Verser tous les ingrédients dans la cuve du batteur (ou dans un cul de poule, si on monte la crème à la main) et placer au frais, ainsi que les fouets, au moins 15 minutes avant de commencer.

Battre tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture ferme. Placez dans une poche à douille et remettre au frais jusqu'à utilisation.

Finition

Déposer la meringue dans un plat de service ou sur un carton à bûche. Dresser à la poche du confit de framboises (couche peu épaisse), puis dresser une couche de crème litchi. Disposer harmonieusement les framboises fraîches sur la crème. Découper les litchis en morceaux et les déposer parmi les framboises. Enfin, parsemer de zeste de citron vert et saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Nota : cette bûche est délicieuse, mais ne se conserve pas très longtemps, car la meringue perd sa texture croustillante en surface. A réaliser de préférence durant la demi-journée qui précède la dégustation.
