

PAVLOVA
AUX FRUITS ROUGES



POUR 6 À 8 PERSONNES

POUR LA MERINGUE

Blanc d'œufs	3
Sucre en poudre	75 g
Sucre glace	75 g

POUR LA CRÈME

Crème fleurette	125 g
Mascarpone	125 g
Sucre glace	50 g
Vanille gousse Tahiti NOROHY	1 gousse

POUR LA GARNITURE

Fraises, framboises, myrtilles, groseilles...

DRESSAGE & FINITION

Préchauffer le four à 100°C.

Préparer la meringue. **Monter** les blancs en neige assez ferme, en **incorporant** petit à petit le sucre en poudre. À l'aide d'une spatule, **ajouter** ensuite délicatement le sucre glace.

Verser la meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, et **former** un disque d'une vingtaine de centimètres de diamètre.

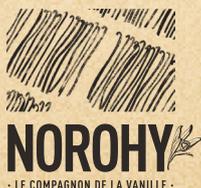
Enfourner, et **laisser cuire** pendant environ une heure : la meringue doit être bien ferme sur les bords.

Préparer la crème : **verser** la crème liquide bien froide, le mascarpone, le sucre glace, et les graines de vanille dans un bol, et **fouetter** jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

Au moment de **servir**, **répartir** la crème sur la meringue, et **recouvrir** de fruits rouges.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **CRU**.