

PAVLOVA



Origine
australie ou
new zeland

INGREDIENTS



Meringue

- 250g sucre en poudre
- 250g de sucre glace
- 250g de blanc d'œufs

Chantilly

- Crème fraîche liquide entière

Fruits frais



Ce dessert fut ainsi nommé en
l'honneur de la ballerine
russe Anna Pavlova

PRÉPARATION



1. Monter les blancs avec le sucre en poudre jusqu'au « bec de perroquet »
2. Rajouter délicatement le sucre glace tamisé
3. Mettre ne poche et former une grand plaque de meringue sur une toile silicone
4. Mettre au four à 100° pendant 1h45
5. Monter la crème en chantilly
6. Pocher la crème sur la meringue refroidie
7. Couper les fruits frais en petits morceaux et les disposer sur la crème