

Sponsorisé

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET COULIS AU BALSAMIQUE

Recette par **Ortalli**

Une utilisation originale du vinaigre balsamique dans un dessert.

Difficulté : **Difficile** Coût : **Budget moyen**

Temps de préparation : **30 min** Temps de cuisson : **60 min**

Temps d'attente : **60 min**

Ingrédients (4 personnes)

Meringue

2 blancs d'œufs
100 g sucre en poudre

Chantilly

20 cl de crème fleurette
30 g de sucre glace

Garniture

2 c. à soupe de vinaigre balsamique Clelia
200 g de fruits rouges
1 c.à soupe de sucre semoule
Quelques feuilles de menthe

Préparation

ÉTAPE 1 :

Disposez tous les ingrédients sur un plateau.

ÉTAPE 2 :

Préchauffez le four à 120 degrés.
Chemisez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Commencez à monter les blancs en neige vitesse moyenne.

ÉTAPE 3 :

Incorporez le sucre en poudre en 2 fois en battant bien entre chaque ajout. Continuez de battre 4 à 5 min jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et satiné.

ÉTAPE 4 :

Étalez la meringue sur le papier sulfurisé en formant un grand nid légèrement concave. Faites cuire la meringue 1 heure en baissant le thermostat à 100 degrés.
Laissez la meringue dans le four encore 1 heure après la fin de cuisson (ne surtout pas ouvrir le four entre les 2 étapes)

ÉTAPE 6 :

Mettez les fruits cuits dans un mixeur avec le vinaigre balsamique. Mixez jusqu'à obtenir un coulis.

ÉTAPE 7 :

Fouettez la crème fleurette. Lorsqu'elle épaissit, ajoutez le sucre glace.

ÉTAPE 8 :

Garnissez le centre du pavlova de crème chantilly.

ÉTAPE 9 :

Décorez avec le reste de fruits rouges puis arrosez de coulis au vinaigre.

ÉTAPE 10 :

Décorez avec les feuilles de menthe. Dégustez.

