

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PAVLOVA, LEMON CURD, CHANTILLY, FRAISES, COULIS DE FRAMBOISES

Pour 9 personnes :

6 blancs d'oeufs (180g) - 210g sucre glace - 3 càc Maïzena - 2 càc vinaigre blanc -

Garniture : 1kg fraises gariguettes - 1 pot de lemon curd - 35cl crème liquide entière fraîche - 70g sucre glace -

Coulis de framboises : 500g framboises fraîches ou congelées (à décongeler au réfrigérateur) - 50g sucre glace - 2 càc jus de citron -

La veille ou même 2 ou 3 jours avant le repas :

Préchauffer le four à 100° (th3-4).

Fouetter les blancs en neige, ajouter le sucre en poudre en pluie, la maïzena et le vinaigre sans cesser de fouetter. Former 9 grosses meringues à la poche à douille (lisse pour moi) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les creuser au centre à l'aide d'une cuillère à soupe. Les enfourner et cuire pendant 1h30 (baisser la température si elles deviennent blondes). Les laisser refroidir dans le four (fermé). Une fois froides les conserver dans un placard jusqu'au jour du service.

Rincer les fraises, les équeuter et les laisser s'égoutter.

Monter la crème en chantilly ferme en ajoutant en fin de parcours le sucre glace. Verser dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Réserver au frais.

Coulis : mélanger les framboises avec le citron et le sucre.

Laisser reposer une dizaine de minutes. Mixer puis passer le coulis dans un chinois ou une passette posé sur un saladier. Bien presser. Verser dans une boîte hermétique. Réserver au réfrigérateur.

Service : poser chaque meringue dans une assiette à dessert.

Déposer au centre une cuillère à soupe rase de lemon curd.

Recouvrir de chantilly. Ajouter les fraises (découpées en 4 si nécessaire). Entourer de coulis de framboises.