



## Pavlova aux fruits d'hiver

05/03/2019 à 10h23

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

### Ingrédients pour la meringue

- 2 blancs d'œufs
- 90g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de vinaigre blanc
- ½ cuillère à café de vanille liquide

### Ingrédients pour la crème chantilly

- 20cl de crème liquide entière (Fleurette – attention minimum 30% de matière grasse)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

### Fruits

- Une mangue
- Une clémentine + son zeste
- Une grenade
- un peu de pistache nature concassée

### Préparation de la meringue

- Dans un grand saladier, fouettez les blancs d'œufs avec la pincée de sel. Commencez par la petite vitesse et augmentez progressivement;
- Lorsque les blancs sont montés aux trois quart, ajoutez doucement le sucre en pluie. Deux mains supplémentaires sont utiles si vous utilisez un batteur électrique;
- Battez jusqu'à obtenir une meringue brillante et lisse;
- Ajoutez le vinaigre, la Maïzena en saupoudrant sur la surface et l'extrait de vanille. Incorporez-les doucement avec une maryse;
- Disposez du papier sulfurisé (ou en silicone) sur une plaque de cuisson;
- Versez la moitié de la meringue dans la poche à douille et faites de petites meringues de la taille de votre choix. Recommencez avec le reste de la meringue;
- Mettez la plaque au four préchauffé à 180° et le baissez immédiatement à 120°C. Pour de petites meringues, faites cuire 20 minutes ou une heure si vous faire un disque de meringue pour une pavlova classique;
- Après cuisson, la meringue a un peu gonflé. Elle est craquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur;
- Laissez-la refroidir.

### Préparation de la crème chantilly

- Le secret de la chantilly, c'est le froid. Le saladier et la crème doivent donc être bien froids. Pensez à les mettre au moins 15 minutes au frigo avant de faire la préparation;
- Dans un saladier, battez la crème à petite vitesse et augmentez progressivement;
- Quand elle est battue aux trois quarts, ajoutez le sucre glace en pluie et battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Filmez le saladier et mettez-le au frais.

### Préparation des fruits

- Lavez la clémentine et bien l'essuyer;
- Râpez le zeste de la clémentine et mettez-le de côté;
- Epluchez-le et séparez des quartiers et retirez les petites membranes;
- Coupez la mangue en morceaux et récupérez les grains de la grenade;
- Concassez les pistaches.

### L'assemblage

- Disposer les meringues au fond de la verrine;
- Mettez la chantilly dans la poche à douille et versez par-dessus;
- Disposez les fruits;
- Saupoudrez le zeste et les pistaches;
- Vous pouvez faire un coulis à mettre sous les fruits pour encore plus de couleur.