

Pavlova aux fruits rouges

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 heure 15

Pour 6 personnes :

Pour la meringue :

- 6 blancs d'œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 2 cuillerées à café rases de Maïzena
- 1 cuillerée à café de vinaigre blanc

Pour la chantilly :

- 30 cl. de crème entière au mascarpone
- 30 g de sucre en poudre
- 2 cuillerées à café d'extrait de vanille avec grains

Pour le décor :

- 400 g de fraises
- 200 g de framboises
- 100 g de myrtilles
- quelques petites feuilles de menthe
- le zeste d'un citron vert



1. Préchauffer le four à 110°C.

2. Battre les blancs en neige ferme. Tout en continuant à battre, ajouter le sucre en 3 ou 4 fois. Ajouter enfin la Maïzena et le vinaigre blanc. Placer dans une poche à douille. Recouvrir une plaque de papier sulfurisé. Réaliser une forme ronde avec les bords plus hauts. Enfourner pendant environ 1 heure 15. Réserver.

3. Mélanger la crème au mascarpone bien froide avec l'extrait de vanille et le sucre. Verser dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz et réserver.

4. Sur la meringue, disposer la chantilly par touches. Recouvrir des fraises, framboises et myrtilles lavées. Terminer en décorant de petites feuilles de menthe et en râpant dessus le zeste d'un citron vert. Servir aussitôt.