

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Ma Pavlova

Le 26 octobre 2008

1

La Pavlova est un dessert Australien inventé dans les années 20 lors de la visite de la ballerine Anna Pavlova dans le pays.

Tout dans ce dessert représente la douceur, la finesse et la délicatesse de cette grande Dame de la danse classique.

J'adore ce dessert. Il est devenu mon fétiche lors de soirée, d'autant que l'on peut le décliner tout au long de l'année.

Venez danser avec moi !

Votre panier pour 6/8 personnes :

4 Blanc d'œufs

250 gr de Sucre en poudre

1 cuil à soupe de Farine de Maïs

1 cuil à café de Vinaigre cristal

250 ml de Crème fleurette

500 gr de Fraises

200 gr de Framboises

3 Kiwis

Feuilles de Menthe

50 gr de sucre

Préchauffez votre four à 150°



Battez vos blancs d'œufs avec une pointe de sel. Si comme moi vous les conservez dans un tiroir à température ambiante, inutile de les tempérer avant de commencer à les battre.

Lorsque vos blancs sont fermes, ajouter progressivement, sans cesser de remuer votre sucre.

Les blancs sont devenir très brillants et denses.

Diluez votre farine de maïs avec votre vinaigre et ajouter le tout à vos blancs montés en mélangeant délicatement.

N'ayez aucune crainte, ni l'odeur, ni le goût du vinaigre ne demeurera après la cuisson.

Après avoir placé une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson sans rebord, placez votre préparation en cercle au centre de votre plaque à l'aide d'une maryse. Cette dernière doit faire 5 cm de haut environ et son chambre réside dans la non perfection de sa forme. Cependant si vous le souhaitez rien ne vous empêche de dresser votre cercle à l'aide d'une poche.

Mettez-la à cuire 1h. Elle va légèrement roussir et devenir croustillante.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*



Dès la fin de la cuisson faites la glisser délicatement sur votre plat de présentation. Attention elle demeure très fragile, le vinaigre ayant pour principal effet de lui conserver un cœur très tendre sous la croute.

Fouettez votre crème fleurette jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et en recouvrir généreusement votre meringue. Ajouter vos fruits coupés en morceaux, quelques feuilles de menthe et faites fondre votre sucre à sec afin d'obtenir un caramel. Après l'avoir légèrement laissé tiédir, façonnez des fils de caramel que vous disposez de ça de là sur vos fruits.

Il ne vous reste plus qu'à bluffer les hôtes à votre table.

Quel bonheur ce mélange de textures et de goûts !!

Personnellement je l'aime encore plus avec des fruits de la passion à la place des framboises, mais je n'en ai pas trouvé en allant faire mes courses, et on m'avait demandé la recette ;-)



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*