

# Pavlova aux fruits rouges

Par le Chef Alex Néel



Ce dessert nommé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova nous fait tourner la tête ! Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, le pavlova est réalisé à base de meringue, généralement nappé de crème fouettée puis de fruits. Un magnifique programme !

## INGRÉDIENTS

### Fruits rouges

Fraises  
Framboises  
Groseilles

### Meringue suisse

50g de blanc d'œufs  
75g de sucre  
2g de féculé  
1g de vinaigre  
Sucre glace

### Confit de fruits rouges

100g de coulis de framboises  
70g de sucre  
8g de pectine NH  
8g de jus de citron

### Chantilly mascarpone

125g de crème liquide 35%MG  
25g de mascarpone  
20g de sucre  
1 gousse de vanille

## PRÉPARATION

**1ère étape :** la meringue suisse. Placer une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et tracer un cercle de 20cm de diamètre. Dans un saladier, verser les blancs et 60g de sucre et porter le tout à 45°C au bain-marie. Monter au fouet jusqu'à refroidissement. Ajouter les 15g de sucre restant mélangés à la féculé, puis le vinaigre. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

**2ème étape :** Dresser en spirale un cercle de meringue dans le gabarit, à l'aide d'une poche munie de la douille unie, réaliser des pointes sur le pourtour. Saupoudrer de sucre glace puis enfourner à 110°C pendant 1h30.

**3ème étape :** le confit de fruits rouges. Chauffer le coulis de framboises à 40°C, ajouter le sucre mélangé à la pectine au préalable. Porter à ébullition, ajouter le jus de citron et refroidir et mettre dans une poche à douille.

**4ème étape :** la chantilly mascarpone. Dans un saladier, mélanger la crème liquide, le mascarpone bien froid avec le sucre et la vanille, monter en crème chantilly.

**5ème étape :** le dressage. Déposer sur la meringue, une couche de confit de framboises, puis à l'aide d'une poche à douille recouvrir de crème chantilly. Décorer de fruits rouges.