

Pavlova aux fraises



Ingrédients

- ✓ Pour la meringue :
- ✓ 2 blancs d'oeufs (restes)
- ✓ 70 g de sucre en poudre
- ✓ 50 g de sucre glace
- ✓ 1 c. à café de Maïzena
- ✓ 1 c. à café de vinaigre blanc
- ✓ Pour la garniture :
- ✓ 400 g de fraises
- ✓ 17 cl de crème liquide bien froide
- ✓ 20 g de sucre glace
- ✓ 1 c. à soupe de gelée de framboise

Préparation

ÉTAPE 1 Préparez la meringue. Dans le bol d'un robot électrique, fouettez les blancs en neige. Lorsqu'ils sont déjà assez fermes, ajoutez le sucre en poudre, puis le sucre glace, la Maïzena et le vinaigre sans cesser de fouetter. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez l'appareil en formant un disque épais en vous aidant d'une cuillère. Creusez le centre du disque, afin de laisser de la place pour la garniture. Enfourez pendant 1 heure (four préchauffé à 100°C).

ÉTAPE 2 Stoppez la cuisson et laissez la meringue refroidir dans le four éteint, porte entrouverte. Réservez ensuite la meringue sur un plat de service.

Astuce : Il est possible de congeler les blancs d'oeufs