

Pavlova aux fraises Label rouge

6 personnes | Préparation : 25 min | Cuisson : 60 min

Ingrédients :

Pour la Meringue :
3 blancs d'œufs (env. 100g)
100g de sucre blanc
100g de sucre glace

Pour la Chantilly :
20cl de crème fleurette
1c à soupe de sucre glace

Pour la décoration :
de belles Fraises Label Rouge bien rouges et bien juteuses

Préparation :

La Meringue :
– Chauffez le four à 125°
– Garnissez une plaque d'une feuille de papier cuisson et dessiner un cercle de la taille désirée
– A l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs d'œuf avec une cuillère à café de sucre et quelques gouttes de citron, jusqu'à ce que les blancs deviennent bien mousseux. Puis ajoutez une cuillère à soupe de sucre.
– Quand les blancs sont bien fermes, ajoutez petit à petit le reste du sucre.
– Tamisez le sucre glace puis l'incorporez délicatement avec une spatule aux blancs montés précédemment.
– Mettez la meringue dans une poche à douille et dressez-la en colimaçon sur la feuille de papier cuisson. Ajoutez un anneau supplémentaire pour former un rebord sur le cercle
– Cuisez la meringue 1 heure dans le four préalablement préchauffé en veillant à ce qu'elle ne colore pas.
– Eteignez le four et laissez refroidir à l'intérieur

La Chantilly :
– Montez la crème fleurette très froide en chantilly, ajoutez le sucre, battez encore un peu pour homogénéiser et réservez au frais

Le Montage :
– Au moment de servir, mettez le cercle de meringue dans un joli plat
– Remplissez-le de chantilly à l'aide d'une poche à douille
– Puis, garnissez de fraises coupées en lamelles ou entières.