



RECETTE *de Pavlova*



x

Les Bonnes Femmes



RECETTE *de Pavlova*

Les ingrédients :

- 300gr de sucre glace
- 300gr de sucre semoule
- 300gr blanc oeufs
- Zeste de citron
- Poudre / extrait de vanille

La recette :

Montez les blancs en neige, ajoutez en trois fois le sucre semoule.
Mettez la vanille et un peu de jus de citron pour rendre la meringue bien brillante

Tamisez le sucre glace et incorporez-le en trois fois à la meringue.

Choisissez l'embout de votre choix et mettez-le dans une poche à douille afin d'ajouter la meringue.

Puis, sur une feuille de papier cuisson dessinez les motifs de votre choix, retournez-la sur la plaque et petite astuce des Bonnes Femmes : prendre un peu de meringue et coller la feuille aux 4 coins.

A nos petits chefs de faire leurs meringue. Bravo pour la maîtrise de la poche à douille !

Elle part maintenant en cuisson pour 1h à 1h30 à 90-100°C

Pour monter la pavlova, c'est très simple :

Sur la meringue, on ajoute un peu de coulis de fruit rouge, puis des fruits coupés finement que l'on recouvre de chantilly (faite maison ... ou pas) !

On met une framboise dans laquelle on met du coulis.

Et c'est terminé ! C'est très joli, très rafraichissant et adaptable selon les fruits de saison.

À vous de jouer ! Et envoyez nous vos belles réalisations, on a hâte de les voir !