



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Par Nicolas Bernardé (La Garenne-Colombes)



POUR : 8 PARTS



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 3 H 10

POUR LA MERINGUE CRAQUANTE

400 g de blancs d'œufs
400 g de sucre
QS de crème de tartre, ou quelques gouttes de jus de citron

POUR LA COMPOTÉE DE FRAMBOISES

370 g de framboises
130 g de sucre
5 g de pectine NH

POUR LA CRÈME MASCARPONE

VANILLE
300 g de crème liquide à 35% de MG
150 g de mascarpone
45 g de sucre glace
1 gousse de vanille

POUR LE MONTAGE

QS de sucre glace
200 g de myrtilles
200 g de fraises
200 g de framboises

LA MERINGUE CRAQUANTE



1. Dans un saladier, pressez quelques gouttes de jus de citron sur les blancs d'œufs.



2. Versez dans le bol d'un robot, ajoutez le sucre puis montez les blancs en neige. Faites tourner le robot à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un "bec d'oiseau".



3. Transférez les blancs d'œufs dans une poche munie d'une douille de 11 mm. Pochez la meringue sur un cercle de 20 cm de diamètre recouvert d'un tapis Silpat. Commencez par le centre et faites des cercles.



4. Pochez ensuite des "poires" sur le tour du cercle. Renouvelez l'opération pour former un deuxième étage.



5. Faites cuire pendant 3 h à chaleur tournante à 110 °C en ouvrant le four toutes les 30 min pour en chasser l'humidité. À la sortie du four, débarrassez sur une grille. Laissez refroidir complètement.

LA COMPOTÉE DE FRAMBOISES



6. Dans un saladier, mélangez la pectine et le sucre. Versez les framboises dans une casserole puis ajoutez le mélange sucre et pectine.



7. Avec un fouet, écrasez grossièrement les framboises. Faites cuire "à la goutte" sur feu moyen (106 °C). Débarrassez dans un plat rectangulaire, filmez au contact puis réservez au réfrigérateur jusqu'au montage. Si le dessus de la compotée se fripe, elle est bien prise.

LA CRÈME MASCARPONE VANILLE



8. Dans un robot mixeur, réduisez la gousse de vanille en purée. Cette technique permet de ne rien perdre de ce produit rare et onéreux. Dans un saladier, mixez tous les ingrédients au mixeur plongeant en veillant à bien mélanger.



9. Versez le mélange dans le bol d'un robot puis faites monter le mélange au fouet. Réservez au réfrigérateur dans une poche.

LE MONTAGE



10. Garnissez le fond de meringue de crème mascarpone, faites des cercles en commençant par l'extérieur.



11. Sortez la compotée de framboises du réfrigérateur, détendez-la un petit peu à la corne puis versez dans une poche munie d'une douille n° 11. Pochez sur la crème mascarpone.



12. Sur les contours, pochez des virgules de crème puis pochez de manière circulaire le centre du fond de meringue afin de recouvrir la compotée de framboises.



13. Saupoudrez délicatement de sucre glace afin de créer un effet "velours".



14. Coupez la moitié des fraises en deux dans le sens de la hauteur, posez-les à la verticale sur l'extérieur de la pavlova.



15. Coupez l'autre moitié des fraises en quatre, disposez-en quelques-unes au centre du dessert. Ajoutez des myrtilles et des framboises. Servez sans attendre.

ASTUCE

Mélanger tous les ingrédients en même temps avec un ingrédient acide permet d'obtenir une meringue qui ne craque pas à la cuisson. La meringue peut être préparée la veille et garnie minute. Floquez légèrement le dessus de l'entremets au sirop pour donner un peu de brillant aux fruits secs.