

Paulova aux fruits rouges

Ingédients : (Pour 4 à 6 personnes)

- Quelques fruits rouges, noirs et grains de grenade
- Des feuilles de menthe
- Pistache en poudre
- Du sucre glace pour saupoudrer

Pour la crème chantilly :

- 100g de mascarpone
- 250g de crème fraîche liquide 40°
- 30 g de cassonade blonde
- 1/2 gousse de vanille ou 1/2 cc de vanille en poudre

Pour la meringue :

- 4 blancs d'œufs (130-140g) tempérés et de préférence d'au moins 2 jours
- 200g de sucre fin
- 2 cc de jus de citron fraîchement pressé
- 2 cc de fécule de maïs
- 1/2 gousse de vanille ou 1/2 cc de vanille en poudre



Commencez la préparation de la meringue en battant doucement les blancs d'œufs et en incorporant petit à petit le sucre. Ajoutez la maïzena et le jus de citron.

Ensuite, à l'aide d'une cuillère à soupe, formez un tas de meringue sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé, remontez le bord de la meringue avec le dos d'une grande cuillère puis creusez un peu le centre. Vous pouvez aussi faire de plus petites pièces avec une poche à douille. Enfournez dans le four préchauffé à 160° puis laissez cuire à 90° pendant une heure environ. Terminez la cuisson en coupant le four et laissez reposer à l'intérieur pendant encore une heure.

Préparez la crème chantilly en mélangeant le mascarpone, la crème 40%, et le sucre vanillé. Remplissez les meringues avec cette crème et ajoutez les fruits rouges découpés en morceaux par-dessus.

Terminez de décorer avec un peu de poudre de pistaches, quelques feuilles de menthe et quelques fleurs.

Max
& VÉNUS