

## **Pavlova aux fruits de la passion et autres fruits exotiques**



*vu dans une émission de Nigella Lawson sur Cuisine TV*

### **Meringue à faire la veille crème fouettée à faire au moment**

Pour 12 à 15 personnes

6 blancs d'oeuf

1 tasse 1/4 sucre en poudre

1 ccafé 1/2 extrait de vanille

1 ccafé 1/2 vinaigre blanc

3 ccafé maïzena

500ml crème liquide

un peu de sucre (facultatif, en principe je n'en mets pas)

6 à 8 fruits de la passion, 1 mangue et 1 ananas (parce que je n'avais pas assez de fruits de la passion)

#### La veille :

Préchauffer le four à 180°C.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Commencer à les monter en vitesse faible, puis augmenter progressivement. Quand les oeufs sont bien montés mais pas encore fermes, ajouter le sucre petit à petit, en fouettant en vitesse maximum. A la maryse, ajouter l'extrait de vanille, le vinaigre et la maïzena. Mélanger précautionneusement. Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Verser délicatement la meringue dessus. Etaler délicatement la meringue à la spatule pour former un rond épais. Enfourner à 180°C pour 10 minutes puis baisser la température à 150°C et laisser la meringue 1heure et 15 minutes. Eteindre alors le four et laisser refroidir la meringue à l'intérieur, sans l'ouvrir. Y oublier la meringue jusqu'au dernier moment.

#### Le jour J :

Au moins 1 heure avant le moment de monter la pavlova, mettre le bol du mixeur et les fouets au congélateur. Mettre la crème au frigo si elle n'y est pas déjà.

#### Au dernier moment :

Sortir le bol et les fouets du congélateur. Y verser la crème très froide. Monter la crème à vitesse maximum. Ne pas battre trop longtemps sous peine d'obtenir du beurre. Ajouter éventuellement un peu de sucre (1 ccafé à 1 csoupe).

Déposer délicatement la crème fouettée sur la meringue

Ajouter les graines et le jus des fruits de la passion. N'ayant pas assez de fruits de la passion, j'ai ajouté 1 mangue et 1 ananas.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>