

Pavlova d'hiver

Le weekend dernier, on célébrait l'anniversaire de ma moitié. Mais j'ai longtemps hésité entre un gâteau au caramel et un pavlova... N'ayant pas réussi à me décider, j'ai donc décidé de mélanger les 2.

Ingédients pour 8 personnes : 90g blancs d'oeufs (3 blancs d'oeuf), 80 g de sucre semoule, 80 g de sucre glace, une pincée de sel, 20cl de crème liquide, 1cc d'arôme d'amande amère, 100g de sucre glace, 2 pommes golden, 2 poires de saison, du beurre doux, 1 ananas entier, 3 batons de citronnelle, de la sauce caramel.

Faites préchauffer votre four à 130°C. Placez le bol de votre robot au froid.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à mousser, ajoutez le sucre en poudre en plusieurs fois. Augmentez la vitesse du batteur au fur et à mesure. Lorsque la meringue est bien ferme et fait un bec d'oiseau sur le fouet, arrêtez de fouetter. Ajoutez le sucre glace et mélangez à l'aide d'une maryse.

Sur une plaque munie d'un papier cuisson. Disposez en rond ou en rectangle votre meringue (vous pouvez utiliser un poche à douille si vous avez envie).

Enfournez la plaque 20min à 130 °. La meringue doit rester moelleuse. Sortez du four, et posez sur une grille pour que la meringue refroidisse.

Préchauffer votre four à 200°C.

Coupez une extrémité de votre ananas. Coupez chaque baton de citronnelle en 2. Piquez l'ananas avec la citronnelle. Mettez sur une plaque et enfournez 45-60min en surveillant. L'ananas doit être fondant à l'intérieur.

Pendant ce temps, préparez votre sauce caramel.

Lavez vos poires et vos pommes. Faites en une brunoise et réservez dans un bol arrosé de jus de citron (pour éviter l'oxydation).

Dans une sauteuse ou un wok, faites revenir 40g de beurre doux. Quand le beurre mousse, ajoutez la brunoise de pommes/poires. Faites compoter une dizaine de minutes les fruits.

Monter la crème bien froide dans le bol refroidi de votre robot avec 1cc d'arôme d'amande amère et 100g de sucre glace. Elle doit être ferme et onctueuse.

Sortez l'ananas du four, retirez les batons de citronnelle. Coupez de belles tranches et retirez la peau de l'ananas. Réservez.

Sur un plat de service, déposez la meringue froide. Disposez les tranches d'ananas autour de la meringue. Déposez la compotée de fruits sur la meringue. Faites couler la sauce caramel sur le pavlova.

Dans chaque assiette, servez une part de pavlova et de la crème montée.

Enjoy ☐