

La Pavlova fraise revisitée

“ Ce dessert se hisse parmi les préférés des Français. Avec sa meringue et son sorbet fraise, la Pavlova va devenir l'incontournable de votre carte. ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la meringue :

50 g de blancs d'oeufs
50 g de sucre en poudre
50 g de sucre glace

Pour la chantilly à la vanille :

100 g de crème liquide
10 g de sucre glace
1 gousse de vanille

Pour le dressage :

Sucre pétillant
1 sablé
Coulis de fraise
Framboises fraîches
Herbes fraîches
**Sorbet Plein Fruit Fraise
Carte d'Or Professionnels**

Recette

Pour réaliser la meringue, monter les blancs en neige en y ajoutant progressivement le sucre en poudre. Une fois bien montés, ajouter le sucre glace à l'aide d'une maryse. Placer la préparation dans une poche à douille, puis dresser des bâtons de meringue. Faire cuire à 80°C pendant 1h30.

Pour réaliser la chantilly à la vanille, monter au batteur la crème, le sucre et la vanille. Placer la préparation dans une poche à douille.

Verser du coulis de fraise dans le fond d'une coupe de glace. Y ajouter des framboises fraîches.

Disposer un sablé par-dessus. Puis mettre une boule de Sorbet Plein Fruit Fraise Carte d'Or et entourer de points de chantilly vanille.

Ajouter enfin les bâtons de meringue, les herbes et le sucre pétillant.

