

## **Pavlova fraise et fruits de la passion**

### **Ingrédients pour 5 belles pavlovas de 15 cm environ de diamètre:**

4 gros blancs d'oeufs ou 140 g

1 pincée de sel

250 g de sucre semoule

1 cuillère à café de vinaigre

1/2 cuillère à soupe de maïzena

200 g de crème liquide entière bien froide

4 cuillères à café de sucre glace

1 belle pincée de vanille en poudre

3 fruits de la passion

250 g de fraises

### **Réalisation:**

Faire préchauffer le four à 150°C.

Dans un saladier, fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel, jusqu'à l'obtention d'une neige bien ferme.

Sans arrêter de fouetter, ajouter le sucre, cuillerée par cuillerée, en fouettant soigneusement après chaque ajout.

Saupoudrer de vinaigre et de maïzena et fouetter à nouveau pendant quelques secondes.

Étaler la meringue en petits cercles 15 cm de diamètre sur une plaque silicone.

Enfourner la meringue, baisser la température du four à 110/120°C.

Faire cuire environ 1 heure.

Éteindre le four et y laisser refroidir les meringues.

### **Chantilly :**

Dans un saladier, mélanger la crème, le sucre glace et la vanille. Fouetter au batteur, jusqu'à l'obtention d'une belle chantilly OU

Mélanger et filtrer le mélange avant d'introduire dans un siphon.

Placer une cartouche, dans le porte cartouche, secouer le siphon et mettre au frais.

Pour servir:

Disposer une meringue dans chaque assiette, recouvrir de chantilly, de la pulpe d'1/2 fruit de la passion et de cubes de fraises. Simple et efficace!! Comme j'aime...