

Pavlovas Orange-Pavot – inventé

Source : blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (6 petites pavlovas)

- 3 blancs d'œufs
- 180g de sucre en poudre
- ½ càc de maïzena
- ½ càs de vinaigre blanc (ou de jus de citron)
- sel
- bombe de chantilly (ou chantilly maison)
- 3 oranges de table
- sirop d'érable
- graines de pavot

Les meringues : le matin même ou la veille.

Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à prendre sérieusement forme, ajoutez le vinaigre puis le sucre et la maïzena petit à petit sans cesser de battre. Ne battez pas trop, dès que c'est incorporé arrêtez.

Faites 6 jolis tas sur un papier sulfurisé posé sur une plaque et mettez à four préchauffé à 120° pendant 50 min environ. Surveillez bien la cuisson, peut être devrez-vous baisser le four si la meringue prend de la couleur, dans ce cas prolongez la cuisson (moi c'est 1h10 en finissant à 90 degrés).

Les oranges : peut se préparer à l'avance

Pelez les oranges à vif, puis détaillez-en les quartiers sans la petite peau de chacun. Réservez.

Le montage : au dernier moment

Mettez chaque meringue dans une assiette individuelle. Couvrez-la de chantilly selon votre goût, puis disposez les quartiers d'orange sur la crème. Versez une cc de sirop d'érable sur les fruits et parsemez des graines de pavot sur le dessus.

Servez aussitôt et écoutez le silence pendant que chacun déguste ☺