

Pavlova aux fraises et chantilly pandan

Ingrédients:

4 gros blancs d'oeufs ou 140 g
1 pincée de sel
250 g de sucre semoule
1 cuillère à café de vinaigre (comme Dorian j'ai choisi le vinaigre de riz)
1/2 cuillère à soupe de maïzena
400 g de crème liquide entière bien froide
50 g de sucre glace
20 gouttes d'arôme de Pandan
500 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 dans des petits cercles 12 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 au Pandan:

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

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 et fraises.