



LA PAVLOVA EXOTIQUE

INFORMATIONS :

- 1h30 de préparation
- Niveau amateur
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 150g de blancs d'oeufs
- 150g de sucre
- 80g de sucre glace
- 10g de Maïzena
- 1 zeste de citron
- Noix de coco râpée
- 200g de mascarpone
- 150g de crème entière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 ananas
- 1 fruit de la passion



RÉALISATION DE LA MERINGUE :

- 150g de blancs d'oeufs
- 100g de sucre
- 80g de sucre glace
- 10g de Maïzena
- 1 zeste de citron
- Noix de coco râpée

Battre 150g de blancs d'oeufs en neige (environ 5 oeufs).

Ajouter progressivement 100g de sucre et continuer de fouetter. Cesser de fouetter lorsque la préparation forme un bec au bout de fouet.

Tamiser 80g de sucre glace et 10g de Maïzena sur les blancs d'oeufs en neige (pour éviter les grumeaux) et mélanger délicatement avec une maryse.

Pocher la préparation en utilisant une douille lisse de 20mn.

Réaliser un escargot de 20cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie en silicone ou une feuille de papier sulfurisé. Déposer, sur le contour de l'escargot, de larges touches de blancs d'oeufs (chaque touche doit aller de l'extérieur de l'escargot vers l'intérieur) puis ajouter des touches arrondies sur l'ensemble de la surface.

Saupoudrer d'un peu de noix de coco râpée.

Enfourner 2h à 110°.

LES FRUITS :

- 1 ananas
- 1 fruit de la passion
- 50g de sucre

Eplucher et couper 1 ananas frais en cubes.

Couper 1 fruit de la passion en 2 et mettre son contenu dans un petit ravier.



Réaliser un caramel avec 50g de sucre dans une poêle. Ajouter les cubes d'ananas dans la poêle et laisser caraméliser. Mettre de côté lorsque l'ananas est bien caramélisé.

Réserver au frais.

RÉALISATION DE LA CRÈME :

- 200g de mascarpone
- 150g de crème entière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 ananas en cubes
- Le contenu d'1 fruit de la passion

Fouetter 200g de mascarpone avec 150g de crème entière, 1 sachet de sucre vanillé et un peu de zeste de citron (battre seulement quelques secondes sinon la crème deviendra liquide).

Réserver au frais.

RÉALISATION DU MONTAGE :

Tous les ingrédients, la meringue et les ananas, doivent être bien froids pour commencer le montage sinon la crème se réchauffera et coulera.

Déposer la crème au centre de la meringue (diamètre d'environ 10/15cm).

Ajouter les morceaux d'ananas, puis les grains de fruit de la passion.

Recouvrir avec un peu de noix de coco râpée et quelques morceaux de feuilles de menthe fraîche.

