

Nids de Pavlova exotique

@atelier_sesame

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 blancs d'œufs
- 70 g de sucre blanc
- 70 g de sucre glace pour la meringue
- 2 kiwis
- 1 mangue
- 1 grenade
- 2 fruits de la passion
- Zestes de citron vert
- 1 bombe de Chantilly
- **6 Aciculées à l'infusion de fleurs séchées d'Hibiscus**



Nids de Pavlova exotique

1. ECHAUFFEMENT :

Préchauffez le four à 100°C.

2. PRÉLUDE :

Réalisation des meringues. Enfilez votre plus beau tutu, séparez les blancs d'œufs des jaunes et versez les blancs dans un cul de poule. Montez les blancs en neige très fermes en utilisant un batteur électrique. Maintenant que votre meringue est bien épaisse, ajoutez le sucre en pluie sans cesser de battre pendant 2 minutes. Courage ! Et maintenant, tout en douceur, à l'aide d'une spatule, incorporez le sucre glace tamisé de bas en haut sans casser vos blancs.

3. ACTE 1 :

Maintenant que vous êtes bien échauffés, passons au montage des petits nids. Déposez un papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Etalez votre préparation à l'aide d'une cuillère. Dressez un petit nid de 10 cm de diamètre et 7 cm de hauteur, creusez le centre délicatement. Plus la Pavlova a une allure de « fait maison », meilleure elle sera ! Enfourez et laissez cuire 1h30 à 100°C.

4. ACTE 2 :

Epluchez la mangue et les kiwis. Coupez le tout en cubes. Egrenez la grenade puis, ajoutez les fruits de la passion. Mélangez et réservez au frais jusqu'au dressage.

5. SALUT FINAL :

Dressez une bonne couche de chantilly sur la meringue, ajoutez quelques cuillères de la salade de fruits et parsemez de zestes de citron vert !



Retrouvez-nous sur les réseaux
@SaintFERNAN #lesacibulees