



Recette pavlova et sa coque en chocolat

LES INGRÉDIENTS POUR UNE PAVLOVA INDIVIDUELLE :

Pour la coque en chocolat :

50g de chocolat noir de couverture

Pour la meringue :

2 blancs d'œufs

40g de sucre glace

40g de sucre semoule

1 demi citron

Pour la chantilly :

200g de crème liquide entière

10g de sucre glace

Pour les dés de poire au caramel :

75cl d'eau minérale

100g de sucre

1 poire

Pour le dressage :

Poudre alimentaire dorée

LA PRÉPARATION :

1. La coque en chocolat :

Gonfler et nouer un ballon de baudruche propre.

Faire fondre le chocolat au bain marie, puis le laisser légèrement refroidir.

Verser le chocolat dans une poche à douille.

Couper l'extrémité de la douille et commencer à tracer des cercles sur le ballon jusqu'à l'avoir recouvert à moitié pour former la future coque.

Mettre le ballon dans un bol sans qu'il ne touche le chocolat et le placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Sortir le ballon et le dégonfler doucement.

Réserver la coque au frais

2. La meringue :

Séparer les blancs des jaunes.

Dans un saladier, presser un demi citron et fouetter les blancs d'œufs en neige.

Quand le mélange commence à devenir mousseux, tamiser par-dessus le sucre glace et le sucre semoule sans cesser de battre jusqu'à ce que les blancs deviennent bien fermes.

Déposer délicatement le mélange dans une poche à douille.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tracer un cercle à l'aide d'un crayon.

A l'aide de la poche, former un petit nid de meringue dans dépasser le cercle.

Mettre au four à 110°C pendant 1 heure.



3. La chantilly :

Pour que la chantilly monte, il faut que tous les ingrédients soient bien froids. Pour cela, mettre tous les ingrédients au réfrigérateur 2 heures avant la préparation.

Dans un saladier, verser la crème et le sucre et monter la crème pendant 10 minutes.

4. Les dés de poire au caramel :

Découper la poire en petits dés.

Dans une casserole chaude, verser l'eau et le sucre.

Chauffer et remuer jusqu'à obtenir un caramel léger puis ajouter les dés de poires.

Réserver les dés de poire au frais.

5. Le dressage :

Déposer délicatement la chantilly dans une poche à douille.

Disposer l'emporte-pièce dans une assiette.

A l'aide d'une poche, recouvrir le fond de chantilly.

Ajouter la meringue par-dessus le lit de chantilly puis la recouvrir complètement de chantilly.

Retirer l'excédent de l'emporte-pièce avec une spatule métallique. Réserver au frais.

Démouler la préparation au dernier moment.

A l'aide de la poche, répandre le reste chantilly par-dessus.

Ajouter les dés de poires caramélisés et refroidis par-dessus.

Vous avez terminé votre pavlova !

Recouvrir la pavlova de la coque en chocolat.

A l'aide d'un pinceau, saupoudrez-là de poudre alimentaire dorée.

Placer un Ferrero Rocher à côté de votre dessert.

Une idée recette sélectionnée par Mégane du blog Meg&Cook : <http://www.megandcook.fr>