PAVLOVA FERRERO ROCHER À LA GRENADE

Durée : 2h25min

Portions : 8 personnes

Niveau : Moyenne

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rochers	8
Blancs d'œufs	6
Sucre	220g
Fécule de maïs	12g
Vinaigre de vin blanc	1cc.
Crème fraîche	300 ml
Chocolat noir	80g
Sucre glace	20g
Grenade	1

Pavlova Ferrero Rocher à la grenade ~la préparation

1. Temps de préparation: 25 min.
   Temps de cuisson: 2h.

   Préchauffez le four à 120 °C (250 °F). Battez les blancs d'œufs en neige dans un plat jusqu'à la formation de pics mous. Ajoutez graduellement le sucre, tout en fouettant jusqu'à ce que la préparation devienne brillante. Ajoutez la fécule de maïs tamisée et le vinaigre et mélangez doucement.

2. Recouvrez un plateau de cuisson de papier sulfurisé antiadhésif et étalez la meringue. Faites un grand trou au centre avec le dos d'une cuillère et laissez cuire pendant 2 heures. Laissez la meringue refroidir dans le four.

3. Fouettez la crème fraîche avec le sucre glace et étalez-la sur la meringue à la cuillère et ajoutez les graines de grenade et du chocolat râpé. Décorez avec 6 chocolats Ferrero Rocher individuels.

4. Servez avec un Ferrero Rocher par portion.

   Allergènes : noisettes, lécithine de soja, œufs, crème