



LA PAVLOVA FERRERO ROCHER

Temps: 2h Personnes: 6 Personnes Difficulté: Facile

Les ingrédients

RECETTE MERINGUE CHOCOLAT

Blancs d'œufs	6
Sucre	200g
Cacao	50g

RECETTE CRÈME CHOCOLAT

Lait	60cl
Sucre	35g
Chocolat noir pâtissier	150g
Jaunes d'œufs	3
Crème fraîche	15cl
Maïzena	2 c.à.s

RECETTE POIRES CARAMÉLISÉES

Poires	3
Beurre	40g
Sucre ou miel	2 c.à.s

La Pavlova Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Préparez la meringue chocolat :

- Montez les blancs et ajoutez le sucre, une fois les œufs bien légers, incorporez le cacao en poudre, remuez à nouveau.
- Réalisez une belle forme circulaire en laissant un peu de vie au centre pour incorporer la crème plus tard. Placez au four à 130° pendant 45 minutes.

2. Préparez la crème au chocolat :

- Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, pour les blanchir, puis ajoutez la Maïzena.
- Mélangez le lait et la crème, portez à ébullition puis versez le tout sur le chocolat.
- Mélangez les 2 préparations, faites épaisir quelques minutes. Il reste à ajouter les poires caramélisées.

3. Préparez les poires caramélisées :

- Coupez les poires en petits dés. Ajoutez le tout sur feu doux, avec le beurre et le sucre/miel. Laissez caraméliser.

4. Finalisez la pavlova (montage) :

- Ajoutez des dés de poires au centre de la meringue. Recouvrez de crème au chocolat.
- Parsemez le tout d'un ou deux dés de poires et d'un Ferrero Rocher, avec un soupçon de poudre de cacao. C'est prêt !