

PAVLOVA À LA FRAISE

Pour 4 personnes :

MERINGUE	CREME VANILLE	CONFIT DE FRAISE
> 3 Blancs d'œufs	> 530g de crème liquide 35%	> 170g de fraise
> 80g de sucre semoule	> 3 gousses de vanille	> 10g sucre semoule
> 80g de sucre glace	> 35g de sirop de glucose	> 1g pectine nh
	> 35g de sucre inverti	> 1 jus de citron jaune
	> 240g de chocolat blanc	
	> 350g de crème liquide 35%	

MERINGUE :

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière. Ajouter le sucre en poudre au fur et à mesure afin d'obtenir des blancs à la texture mousseuse. Ajouter le sucre glace préalablement tamisé à la préparation délicatement à l'aide d'une spatule. Dresser la meringue dans un cercle sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère. Retirer le cercle, puis enfourner 40 minutes à 100°C.

CREME VANILLE :

Infuser les gousses de vanille dans la grande quantité de crème froide pendant une nuit.

Porter à ébullition le mélange crème, sucre inverti, glucose.

Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat fondu en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème fleurette, infusée et chinoisée, froide et mixer à nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.

Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette ganache à la poche

CONFIT DE FRAISE :

Chauffer les fraises à 40°C, puis ajouter le mélange sucre semoule + pectine.

Donner un léger bouillon et ajouter le jus de citron. Réserver au réfrigérateur.

DRESSAGE

Verser la crème sur la meringue et étaler avec une cuillère ou dresser à la poche douille. Couper des fraises fraîches et les déposer sur la crème. Décorer le tout avec quelques feuilles de verveine et de décor chocolat blanc, et une petite quantité de sucre glace. Placer au réfrigérateur.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser d'autres fruits que la fraise : framboise, mangue, ananas, citron vert...