



Difficulté



# Pavlova mangue passion



6/8



2h30



2h



30 min

## INGREDIENTS

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs

210 g de sucre

15 g de fécule de maïs

Pour la crème chantilly :

180 g de crème liquide entière 30% MG

45 g de mascarpone

25 g de sucre glace

1 càc d'arôme de vanille

Pour le dressage :

Une mange coupée en morceaux

Un fruit de la passion



## INSTRUCTIONS

- **Commence par réaliser la meringue :**
- *Préchauffe le four à 100° chaleur tournante.*
- *Dans un bol, verse les blancs d'œufs, le sucre, la fécule de maïs et fouette le tout au robot ou au batteur électrique pendant 10 minutes.*
- *Ta meringue est prête quand elle est bien lisse et brillante : tu dois obtenir un bec d'oiseau .*
- *Verse la meringue obtenue dans une poche munie d'une douille lisse.*
- **Pour le pochage :**
- *En t'aidant d'un cercle déposé sur une feuille de papier cuisson, trace au crayon un cercle d'environ 22 cm.*
- *Poche une première rangée de meringue en suivant le patron que tu as tracé.*
- *Puis, une deuxième rangée par-dessus la première.*
- *Remplis le centre avec la meringue restante et creuse-le légèrement à l'aide d'une cuillère .*
- *Enfourne pendant 2 heures : ta meringue doit être bien sèche !*
- *À la sortie du four, laisse le tout complètement refroidir.*

L'atelier de Roxane

- ***Prépare ta crème chantilly :***

- Pour que la chantilly prenne bien, je te conseille de mettre le bol et le fouet de ton robot ou les fouets de ton batteur électrique 15 minutes au congélateur ou 40 minutes au réfrigérateur avant de commencer.
- Dans un bol, verse la crème liquide entière, le mascarpone, le sucre glace, la vanille et fouette le tout à vitesse moyenne.
- Ta crème va épaissir en douceur jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly !
- Attention à ne pas trop fouetter ta crème, sans quoi, elle risque de trancher et de se transformer .. en beurre !
- Verse la chantilly obtenu dans une poche munie d'une douille réalise le pochage sur la meringue complètement refroidie.
- ***Pour le dressage final :***
- Dépose des petits morceaux de mangue et le jus d'un fruit de la passion.
- Ajoute les fruits juste avant de la déguster car ils auront tendance à faire ramollir ta meringue !

## **CONSERVATION**

La Pavolva (sans les fruits) se conserve 24 à 48h au réfrigérateur dans une boîte hermétique.