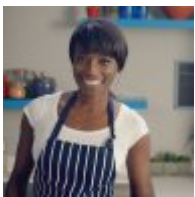


PAVLOVA ÉPICÉ, MÛRES, POIRES ET POMMES



Par

Lorraine Pascale

Dans

**Ma cuisine facile au four
by Lorraine**





INGRÉDIENTS :

- POUR LA MERINGUE
- 230 g de sucre en poudre
- Le jus de 1 citron
- 4 blancs d'œufs fermiers, à température ambiante
- POUR LA GARNITURE AUX FRUITS
- 4 poires, pelées, évidées et tranchées
- 2 pommes pelées, épépinées et tranchées
- 2 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle, cassé en deux
- 1 tour de moulin à poivre noir
- 1/2 bouteille de marsala ou de bon vin rouge
- Le jus et le zeste finement râpé de 1 orange
- 4 c. à soupe de sucre blond
- Les graines de 1 gousse de vanille (conservez un tiers des graines pour la crème), ou 4 gouttes d'extrait de vanille
- 2 belles poignées de mûres
- POUR LA CRÈME VANILLÉE
- 300 ml de crème fleurette
- 20 g de sucre glace
- Les graines de vanille réservées (voir ci-dessus) ou 1 goutte d'extrait de vanille

RECETTE :

1. **Préparez la meringue** : préchauffez le four à 140°C. Placez une grille au plus bas du four. Tapissez une grande plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mettez le sucre et le jus de citron dans la cuve d'un robot culinaire. Ajoutez un blanc d'œuf et fouettez 1 minute. Ajoutez un autre blanc d'œuf et fouettez à nouveau quelques minutes, puis ajoutez le reste des blancs et fouettez pendant 4 à 5 min jusqu'à ce que la meringue soit très ferme et brillante.
3. Étalez les blancs en neige en forme de cercle de 20 cm de diamètre sur le papier sulfurisé en veillant à que le bord soit légèrement plus haut que le centre. Enfourez sur la grille du bas

PRÉPARATION :

-  30 minutes
-  105 minutes
-  6 personnes
-  Facile

pour 1 heure à 1 heure 30 jusqu'à ce que la meringue soit ferme et croustillante à l'extérieur, toujours « moelleuse » à l'intérieur et d'un beige très clair. Une fois la meringue cuite, éteignez le four, entre-ouvrez la porte et laissez-la à l'intérieur jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

4. **Pochez les fruits** : mettez les pommes et les poires dans une casserole. Ajoutez le bâton de cannelle coupé en deux, les étoiles de badiane, les graines et la gousse de vanille, le sucre, le marsala, le zeste, le jus de l'orange et le poivre. Portez à ébullition puis réduisez le feu et laissez cuire 15 min à frémissements. Une fois les fruits pochés, ôtez-les du feu, ajoutez les mûres et laissez refroidir le tout.
5. **Préparez la crème vanillée** : dans un saladier, fouettez la crème fleurette avec le sucre et les graines de vanille jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne ferme.
6. Égouttez les fruits au-dessus d'un saladier. Réservez le jus.
7. **Assemblez le pavlova** : placez la meringue sur un plat de service, étalez une généreuse dose de crème en laissant un bord de 4cm tout autour puis posez les fruits par dessus et privilégiant le centre pour faire une pyramide ultra gourmande. Terminez par les mûres.

+ Utilisez le jus récupéré pour en faire un grog