# *Pavlova façon forêt noire*

***Ingrédients pour 5 belles pavlovas de 15 cm de diamètre :***

*. Pour les pavlovas*
- 4 gros blancs d'oeufs ou 140 g
- 1 pincée de sel
- 250 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- 1/2 cuillère à soupe de maïzena

*. Pour la chantilly*
- 15 cl de crème liquide entière (30%) bien froide
- 1 cuillère à soupe légèrement bombée de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille.

*. Pour la garniture*
- 50 g de chocolat noir 70%
- 35 g de crème liquide
- 1 bocal de griotte au sirop
- des copeaux de chocolat

***Préparation :***

Préchauffez le four à 150° C.
Dans un saladier, fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une neige bien ferme.
Sans arrêter de fouetter, ajoutez le sucre, cuillerée par cuillerée, en fouettant soigneusement après chaque ajout.
Saupoudrez de vinaigre et de maïzena et fouettez à nouveau pendant quelques secondes.
Etalez la meringue en petits cercles de 15 cm de diamètre sur une plaque silicone ou sur une feuille de papier sulfurisé.
Enfournez la meringue, baissez la température du four à 110/120° C.
Faites cuire environ une heure.
Eteignez le four et laissez-y refroidir les meringues.
Préparez ensuite la garniture en faisant chauffer la crème et le chocolat cassé en morceaux au bain-marie.
Laissez fondre à feu doux, mélangez convenablement et laissez refroidir un peu à température ambiante.
Étalez cette ganache au fond de la meringue sur 5 mm d’épaisseur environ (ou plus selon votre gourmandise).
Répartissez sur toute la surface des griottes égouttées.
Préparez maintenant la chantilly en versant la crème bien froide dans le saladier.
Commencez à fouetter à vitesse moyenne, puis lorsque la crème commence à se raffermir un peu, augmentez la vitesse au plus vite.

Au fur et à mesure la crème commence à monter et à se raffermir.
Vérifiez de temps en temps où en est votre crème en arrêtant votre batteur et en regardant la consistance de la crème. Elle est prête à partir du moment où elle est complètement figée. Si vous retournez votre saladier, elle ne doit pas tomber.
Ajoutez le sucre et les graines de la gousse de vanille lorsque la crème est montée et redonnez un coup de fouet.
Déposez la chantilly sur les cerises.
Ajoutez quelques cerises restantes par-dessus.
Saupoudrez de copeaux.

http://philomavie.blogspot.com