

Pavlova fraises & mangue

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

- 200 g de crème liquide entière bien froide
- 4 cuillères à café de sucre glace

. Pour la garniture

- 250 g de fraises
- 1 belle mangue
- Coulis de framboise (ou autre à votre convenance)

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.

Dans un saladier, mélangez la crème et le sucre glace.

Versez la crème filtrée dans un siphon.

Placez deux cartouches, secouez le siphon et mettez au frais.

Au moment de servir, disposez une meringue dans chaque assiette, recouvrez de chantilly, ajoutez des morceaux de fraises et des dés de mangue, puis arrosez de coulis de framboise.