

Pavlova au chocolat et aux fraises

Pour 8-10 portions:

Pour la base de meringue au chocolat:

- 6 blancs d'oeuf
- 300 g de sucre en poudre
- 3 c. à table de cacao
- 1 c. à table de vinaigre balsamique
- 50 g de chocolat noir râpé

Pour la garniture:

- 500 ml de crème 35 %
- 500 g de framboises fraîches (moi, fraises fraîches)
- 2-3 c. à table de chocolat noir en copeaux

Préchauffer le four à 360 F et couvrir une plaque de cuisson de papier parchemin.

Battre les oeufs jusqu'à ce que des pics se forment et ajouter le sucre en poudre graduellement jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Ajouter le cacao, le vinaigre et le chocolat. Continuer de battre jusqu'à ce que le tout soit homogène. Déposer la meringue sur le papier parchemin et étendre pour former un cercle de 23 cm de diamètre, en lissant le dessus. Mettre au four, réduire immédiatement la température à 300 F et cuire pendant environ 1 h-1h15. Lorsque c'est prêt, la meringue doit sembler croustillante sur le pourtour et sèche au centre. Elle sera tout de même bien moelleuse à l'intérieur. Fermer la température du four, ouvrir la porte et laisser la meringue à l'intérieur jusqu'à refroidissement.

Lors du service, couvrir la meringue avec la crème 35 % que vous aurez fouettée. Déposer les framboises sur le dessus de la crème et parsemer de chocolat en copeaux. Coupez en pointes et servez.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Nigella](#))