

Pavlova et curd au citron

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1h15

Refroidissement: 2 heures

Portions: 8 à 10

Ingrédients Pavlova (meringue)

10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre blanc

4 blancs, d'oeufs, tempérés

250 ml (1 tasse) de sucre

Ingrédients de la garniture

250ml (1 tasse) de crème 35%

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

180 ml (3/4 tasse) de curd au citron ou plus au goût (voir recette ci-contre (moi toute la recette))

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 5 minutes

Rendement: 375 ml (1 1/2 tasse)

Ingrédients Curd au citron

180 ml (3/4 de tasse) de sucre

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

Le zeste râpé de 2 citrons

125 ml (1/2 tasse) de jus de citron fraîchement pressé

60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés

Préparation de la meringue

1)Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 135 °C. (275°F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Réserver.

2)Dans un petit bol, délayer la fécule dans le vinaigre. Réserver.

3)Dans un bol, fouetter les blancs d'oeufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre graduellement en fine pluie en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer le mélange de fécule.

4)Répartir la meringue sur la plaque en façonnant un disque d'environ 20 cm (8 po) de diamètre. Cuir au four 1h15. Elle sera légèrement dorée. Retirer du four et laisser refroidir complètement. Elle s'affaissera légèrement en refroidissant.

Préparation de la garniture

5) Dans un bol, fouetter la crème avec le sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics mous. Répartir sur la meringue refroidie et garnir de curd au citron. Servir immédiatement.

Préparation du curd au citron

1) Dans une casserole, hors du feu, mélanger sans attendre le sucre avec les oeufs, les jaunes d'oeufs et le zeste de citron à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer le jus de citron.

2) Cuire à feu moyen en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe ou qu'un thermomètre à bonbons indique 76 °C. (170°F). soit de 4 à 5 minutes. Retirer du feu et passer au tamis immédiatement.

3) Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur le curd au citron. Laisser tiédir et réfrigérer environ 3 heures ou jusqu'à ce qu'il soit bien froid. Pour obtenir un curd plus dense, ajouter de 30 à 60 ml (2 c. à soupe à 1/4 de tasse de beurre. (moi 1/4 de tasse).

source: Ricardo Numéro 100% jaune transcrit par ~Lexibule~

Note: Pour la meringue, elle doit être cuite le jour même puis garnie juste au moment de servir.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule