

Four multifonctions

Temps de préparation : 45min

Temps de cuisson : 60min

Pavlova aux agrumes

Pour 6 personnes



Panier de courses

Meringue :

4 blancs d'œuf

250g de sucre blanc

1 c. à café de vinaigre blanc

1 c. à café de Maïzena

1 pincée de vanille en poudre

Crème chantilly :

125ml de crème entière liquide

50g de sucre blanc

1 pincée de vanille en poudre

Topping :

3 oranges

1 barre de chocolat noir (environ 15g)

Matériel

Robot pâtissier ou fouet électrique

Un cul de poule

Une poche à douille

Un plat de cuisson multi-usages PerfectClean

Déroulé de la recette

Dans un robot ou avec un fouet électrique, fouetter les 4 blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ensuite, ajouter progressivement le sucre, jusqu'à ce que la meringue soit bien brillante. Ajouter ensuite le vinaigre, la maïzena et la vanille.

Pocher la couronne de la pavlova directement sur le plat PerfectClean de votre four Miele ou sur une plaque classique recouverte de papier sulfurisé.

Mettre en cuisson :

- Glisser au four multifonctions en sélectionnant le programme automatique meringue.
- Dans un four classique, faire cuire la meringue 1h en chaleur sole-voûte à 150°C, puis laisser refroidir dans le four 2h sans ouvrir la porte.

Couper les oranges en tranches fines et les débarrasser de la peau.

Fouetter la crème liquide très froide au batteur électrique ou dans le robot.

Quand la crème commence à se raffermir, ajouter progressivement le sucre.

Ajouter la vanille et fouetter jusqu'à obtenir une belle chantilly bien ferme.

Placer la chantilly dans la poche à douille et pocher sur la pavlova.

Déposer les tranches d'oranges sur la pavlova et parsemer de chocolat râpé.

C'est prêt à être dégusté !