**LA PAVLOVA EN HABIT DE FRUITS ROUGES**

**Réinterprétation de la Pavolva de Christophe Michalak**

Niveau de difficulté : Un peu difficile

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 45 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes :**

500 g de mélange de Fruits Rouges

1 Goutte d’Essence de Rose

1 Cuillère à soupe de Sucre glace

Pour la meringue :

5 Blancs d’Œufs à température ambiante

150 g de Sucre Glace

150 g de Sucre Semoule

2 Citrons Verts

Sel

Pour la chantilly :

300 g de Crème liquide froide

50 g de Mascarpone

15 g de Cassonade

1 Goutte d’extrait d’Amande amère

Matériel :

1 Robot batteur

1 Cercle à pâtisserie de 18 ou 20 centimètres de diamètre

1 Poche à douille

Papier sulfurisé

Préparation :

Préchauffez votre four à 150°.

La meringue :

Tamisez le sucre glace dans un saladier et réservez.

Râpez les zestes de citrons verts et réservez.

Dans le bol du robot batteur placez les blancs d’œufs, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre semoule et 1 cuillère à soupe de jus de citron vert puis battez les œufs.

Quand ils commencent à monter ajoutez un quart de sucre semoule puis fouettez pendant deux minutes.

Ajoutez à nouveau un quart du sucre semoule, fouettez et répétez l’opération encore deux fois avec le reste du sucre.

Cessez de battre lorsque la préparation forme un bec d’oiseau. (Voir conseil)

Incorporez alors le sucre glace tamisé et les zestes de citrons verts puis remuez délicatement à l’aide d’une spatule.

Recouvrez la plaque du four d’une feuille de papier sulfurisé, beurrez le et saupoudrez le de sucre.

Faites la même opération pour l’intérieur du cercle à pâtisserie puis tapotez le afin de retirer l’excédent de sucre.

A l’aide d’une poche à douille ou à la cuillère déposez la meringue dans le cercle en partant du centre, puis disposez des boules sur tout le pourtour du cercle en les écrasant un peu le long de la paroi.

Enfournez pour 20 minutes environ jusqu’à ce que la meringue soit à peine colorée.

La Chantilly : (voir conseil)

Pendant ce temps fouettez la crème liquide et ajoutez le mascarpone tout en fouettant puis la cassonade et l’extrait d’amande amère.

Réservez au frais.

Nettoyez les fruits rouges, dans un saladier saupoudrez les d’une cuillère à soupe de sucre glace et de l’extrait de rose puis mélangez très délicatement pour ne pas casser les fruits.

Dressage :

Démoulez la meringue sur votre plat de service et garnissez son centre de chantilly à l’aide d’une poche à douille.

Disposez sur le dessus les fruits rouges égouttés et décorez suivant votre idée.

Conseil :

Vos blancs d’œufs doivent être à température ambiante et même rassis (c’est encore mieux), c’est-à-dire cassés et séparés depuis quelques heures.

« Le bec d’Oiseau » de la meringue : lorsque vos œufs sont assez battus et que vous retirez le fouet du robot, les œufs en neige qui sont dessus doivent être crémeux mais solides et former une petite pointe.

Une autre façon de réaliser la crème chantilly mais les conseils et astuces valent pour celle que je vous indique dans la recette.

Ingrédients pour environ 250 g de crème chantilly :

- 25 cl de crème liquide ou fleurette très froide

- 30 à 50 g de sucre glace selon les goûts

- 1 sachet de sucre vanillé, soir environ 7 g

- 1 sachet de fixe chantilly (facultatif)

Technique : Pour que la chantilly prenne idéalement, il est très important que la crème utilisée soit liquide (donc ni épaisse, ni allégée), et bien froide, à l'instar de tous les ustensiles utilisés.

Conseil : Le sachet de fixe chantilly accélère grandement la prise de la crème. On le trouve dans le rayon produits pour pâtisserie de toutes les grandes surfaces.

1/ Quelques minutes avant de débuter, placer les ustensiles (récipient, fouet du robot) au congélateur ou au réfrigérateur.

2/ Sortez votre récipient et fouet du froid et y verser la crème liquide.

Commencer à battre pendant 1 minute. La crème commence à mousser petit à petit.

3/ Mélanger les sucres et éventuellement le sachet de fixe chantilly, puis les ajouter à la crème.

4/ Battre vigoureusement la crème pendant plusieurs minutes. Il faut compter environ 4 à 5 minutes.

5/ La crème chantilly est prête dès qu'une petite pointe appelée "bec d'oiseau" se forme au moment de ressortir le fouet.

Rectifier en sucre selon les goûts.

6/ Il ne reste plus qu'à placer la crème chantilly dans une poche à douille, pour garnir joliment tous vos desserts. Effet garanti !

Ne faites pas la même erreur que moi, ne recouvrez pas intégralement la meringue de chantilly , il faut que l’on voit les contours de celle-ci.

Enfin vous pouvez varier les fruits suivant vos gouts mais surtout il faut faire très attention à ce qu’ils soient bien égouttés afin de ne pas détremper la meringue qui en perdrait son croquant.

Coté histoire :

Préparation onctueuse, mousseuse et délicate, à la blancheur immaculée, la crème Chantilly est dégustée dans le monde entier. Connue dans les pays anglo-saxons sous le nom de «whipped cream » (crème fouettée), elle garde cependant son nom français dans beaucoup de pays, portant ainsi hors de nos frontières la tradition culinaire cantilienne.

Enfin, pour la première fois, on situait alors la crème Chantilly, à Chantilly ! Il reste donc une grande part de mystère entre les « crèmes façonnées » du XVIIe siècle et la crème Chantilly de 1784. Quel cuisinier eut l’idée de sucrer la crème? Quel invité des princes de Condé la baptisa Chantilly ? De nombreuses recettes gardent ainsi le secret de leur naissance, nous donnant alors tout le loisir d’inventer de merveilleuses histoires.

Alors, en dégustant la crème Chantilly, rêvons des fabuleux jardins de Chantilly et du raffinement des goûters champêtres du XVIIIe siècle.

C’est un magnifique dessert, très riche en calories certes mais C’EST NOEL !!!

On éliminera plus tard…………….