



Mini pavlovas au lemon curd et kumquats confits

Pour 6 personnes

Ingédients

Pour les kumquats confits

- 150 g de kumquats
- 300 g de sucre
- 360 ml d'eau
- Quelques feuilles de romarin

Pour le lemon curd

- 30 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 oeuf et un jaune d'œuf
- 1/2 c. à café de fécule de maïs

Pour les meringues

- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre
- 120g de sucre glace

Pour la chantilly

- 5 cl de crème liquide 30% mat grasse
- 50 g de mascarpone
- Pour le dressage
- Un fruit de la passion

Kumquats confits

1. La veille, blanchissez les kumquats dans une casserole d'eau bouillante pendant 1 minute. Répétez l'opération 2 fois.
2. Versez 360ml d'eau et le sucre dans la cuve du robot muni du mélangeur. Lancez le programme Slow Cook P1 à 100°C pendant 5 minutes.
3. Versez les kumquats et quelques feuilles de romarin dans la cuve du robot puis lancez le programme Slow Cook P1 à 65°C pendant 2 heures. Les kumquats vont ainsi doucement confire. À la fin des deux heures, versez les kumquats, le romarin et le sirop dans un récipient hermétique, réservez.

Lemon curd

1. La veille, versez le beurre coupé en morceaux, le sucre et le jus des citrons dans la cuve du robot. Lancez le robot vitesse 6 à 70°C pendant 2 minutes avec le batteur.
2. Ajoutez l'oeuf et le jaune battu puis relancez le robot vitesse 6 à 70°C pendant 10 minutes avec le batteur.
3. Incorporez enfin la fécule de maïs et poursuivez encore 3 minutes à vitesse 6 à 70°C.
4. Versez le lemon curd dans un récipient hermétique, laissez refroidir complètement puis placez au frais jusqu'à utilisation.

Meringues

1. Préchauffez le four à 100°C. Versez les blancs d'œufs et le sel dans la cuve du robot muni du batteur puis lancez le petit à petit jusqu'à atteindre la vitesse 8.
2. Ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre puis mélangez pendant 1 minute à la vitesse 8. Versez le reste de sucre puis poursuivez le mélange pendant 3 minutes à vitesse 8.
3. Stoppez le mélange, retirez le batteur, puis incorporez le sucre glace délicatement en mélangeant à la main à l'aide de la spatule.
4. Dressez 6 petites montagnes de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Puis enfournez pour 1 heure.

Chantilly

1. Versez la crème liquide dans la cuve du robot muni du batteur. Puis lancez le robot vitesse 8 pendant 3 minutes.
2. Incorporez le mascarpone et battez encore pendant 1 minute.

Dressage

1. Versez une cuillère à soupe de chantilly sur chaque dôme de meringue puis par-dessus une cuillerée de lemon curd.
2. Disposez enfin quelques kumquats confit, du romarin et quelques grains de fruit de la passion.

Une recette de Plus une Miette pour Companion de Moulinex.