



## PAVLOVA DE POIRES ET CAMEL À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE LE GUÉRANDAIS

Temps de préparation : 2 heures

Recette pour 8 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la meringue française*

- 125 g de blanc d'œuf
- 1 c à café de vinaigre blanc
- 1 pincée de fleur de sel Le Guérandais
- 125g de sucre en poudre
- 125g de sucre glace

1. Préchauffer le four à 100°C en four traditionnel (pas de chaleur tournante)
2. Tracer un cercle de 25cm sur une feuille de papier sulfurisé, la mettre sur une plaque.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de fleur de sel, le vinaigre et les 125 g de sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous dans les blancs. Ils doivent former un bec d'oiseau quand le fouet est relevé.
4. Avec une maryse, incorporer délicatement le sucre glace tamisé.
5. À l'aide d'une cuillère à soupe, réaliser avec la préparation un fond de meringue de 2 cm d'épaisseur sur le cercle tracé auparavant. Avec le reste de la préparation, former 8 quenelles de tailles égales pour former les bords du « nid ».
6. Enfourner pour 1 heure de cuisson.
7. Éteindre le four et le maintenir entre-ouvert à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser refroidir complètement.

#### *Pour les poires au vin*

- 8 petites poires mûres
  - 1 bouteille de Monbazillac
  - 2 étoiles de badiane
  - 1 gousse de vanille
  - 2 clous de girofle
  - 1 tranche de gingembre frais (non pelée)
  - 150 cl d'eau
1. Peler les poires.
  2. Mettre le vin, le sucre, l'eau et les épices dans une casserole assez grande pour contenir les poires. Porter à ébullition, puis mettre les poires et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.
  3. Retirer du feu et laisser reposer couvert à température ambiante.

#### *Pour le caramel à la fleur de sel de Guérande*

- 15 cl d'eau
- 240 g de sucre en poudre
- 2g de fleur de sel Le Guérandais

- 11 cl de crème fluide
  - 1 c à café de crème liquide
  - 1 c à café vanille liquide
1. Dans une grande casserole, sur un feu moyen, porter à ébullition : l'eau, le sucre et la fleur de sel. Mélanger avec une fourchette environ 4 minutes.
  2. Baisser le feu et laisser cuire à feu plus doux pendant 6 minutes, le sirop doit prendre une couleur « miel ambré ». Laisser cuire encore une minute puis verser la crème. Réduire le feu au plus doux. A l'aide d'une maryse en silicone, remuer sans arrêt ce mélange pendant 3 minutes. Ajouter la vanille.
  3. Transférer dans un pot à confiture propre. A ce moment, le caramel est assez liquide mais il va épaissir en refroidissant.

*Pour la chantilly au mascarpone*

- 250 g mascarpone
  - 50 cl de crème liquide
  - 2 c à soupe de caramel à la fleur de sel Le Guérandais
1. Monter le mascarpone et la crème fluide bien froides à vitesse moyenne jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly. Ajouter deux cuillerées à soupe de caramel à la fleur de sel de Guérande préparé la veille.
  2. Égoutter les poires.
  3. Remplir le nid de meringue d'une couche de chantilly au caramel et placer les poires en couronne au centre. Verser 1 cuillère à soupe de caramel sur chaque poire. Remettre au frais 1 heure pour que la meringue ramollisse légèrement.