



Pavlova ananas et citron vert

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 1h

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs (75 g)
- 75 g de sucre glace
- 75 g de sucre semoule

Pour le curd ananas

- Zestes d'un citron vert
- 40 g de sucre
- 40 g d'ananas St Mamet
- 1 œuf
- 1 c. à café rase de maïzena
- 50 g de beurre

Pour la chantilly citron vert

- 150 ml de crème liquide entière
- 70 g de mascarpone
- 1 c. à soupe de sucre glace
- Zestes d'un citron vert

Meringue

1. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du robot et démarrer à vitesse lente en versant une première partie du sucre (il sera à verser en 3x).
2. Augmenter la vitesse quand les blancs deviennent mousseux puis ajouter la 2^{ème} partie du sucre.
3. Quand les blancs sont brillants, ajouter le restant de sucre. Battre 10 minutes à vitesse maximum.
4. Verser la meringue dans une poche à douille munie d'une douille ronde. Déposer un papier cuisson sur une plaque allant au four. Pocher un premier cercle d'une taille d'environ 15 cm puis pocher autour des gouttes en faisant un mouvement de vague avec le poignet allant de l'extérieur vers l'intérieur. A l'aide d'une cuillère à café lisser le centre de la meringue pour former un petit rebord qui servira ensuite à mettre le curd ananas. *En l'absence de poche à douille et douille, déposer simplement la meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson en formant un dôme d'environ 20 cm de diamètre puis à l'aide d'une cuillère, former un puits.*
5. Enfourner pendant environ 1h dans un four préchauffé à 110 degrés.

Curd ananas

1. Mixer 40 g d'ananas St Mamet afin d'obtenir un purée.
2. Dans une casserole, mettre l'œuf, la maïzena, la purée d'ananas, le sucre et le zeste du citron vert. Emulsionner à froid puis mettre sur feu moyen.
3. Fouetter et cuire jusqu'à épaississement. Le fouet doit former une trace dans le fond de la casserole.
4. Hors du feu ajouter le beurre en morceaux puis hors du feu mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser la préparation.
5. Versez dans un bol et filmer la préparation au contact en la réservant au réfrigérateur.

Chantilly citron vert

1. Verser la crème dans le bol du robot et démarrer avec le fouet à vitesse lente puis augmenter progressivement la vitesse et battre pendant 3 à 4 min à vitesse maximum puis verser le sucre. Ajouter les zestes.
2. Verser la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Montage

Lorsque la meringue est froide, pocher la chantilly au centre ou la déposer simplement avec une cuillère, verser le curd ananas puis déposer des morceaux de fruits au-dessus et place à la dégustation !