



Pavlova aux fruits rouges et au Nutella
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace

Pour la garniture

- 150 g de crème liquide
- 50 g de mascarpone
- 250 g de fruits rouges
- 60 g de Nutella

1. Monter les blancs d'œufs au batteur.
2. Quand ils seront mousseux, ajouter le sucre et continuer à fouetter.
3. Les blancs doivent être bien fermes.
4. Tamiser le sucre glace dessus.
5. Mélanger doucement avec la maryse.
6. Remplir la poche et couper le bout aux ciseaux.
7. Pocher un disque avec la poche à douille puis faire des petites boules tout autour.
8. Cuire à 90° pendant 1 heure 30 minutes.

9. Monter la crème avec le mascarpone au fouet.
10. Garnir le centre de la meringue avec la crème.
11. Ajouter les fruits rouges puis le Nutella.

Conseil du chef Grégory Cohen

Attention ! La pavlova doit être dressée juste avant de déguster sinon la meringue va fondre.