

# PAVLOVA FRAISE

Une recette Valrhona

Recette pour 8 personnes.

Niveau moyen

Crédit photo : LUKAM



## MERINGUE

100	g	blancs d'œufs (3 œufs)
80	g	sucres en poudre
80	g	sucres glace

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière. Ajouter le sucre en poudre au fur et à mesure afin d'obtenir des blancs à la texture mousseuse.

Ajouter le sucre glace préalablement tamisé à la préparation délicatement à l'aide d'une spatule.

Dresser la meringue dans un cercle sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère. Retirer le cercle, puis enfourner 40 minutes à 100°C.

**ASTUCE** : vous pouvez dresser la meringue sans cercle en l'étalant grossièrement à la cuillère.

## CRÈME VERVEINE

11	cl	crème liquide
10	g	feuille de verveine fraîche
150	g	CHOCOLAT IVOIRE 35 %
225	g	crème liquide

Faire chauffer la petite quantité de crème. Une fois que la crème est chaude, y infuser les feuilles de verveine pendant 10 minutes. Chinoiser.

Faire fondre le chocolat blanc Ivoire.

A l'aide d'un fouet, verser la crème chaude au fur et à mesure sur le chocolat blanc Ivoire fondu tout en remuant vigoureusement.

Ajouter la grande quantité de crème liquide froide, mixer. Réserver au frais pendant 12 heures.

**ASTUCE** : vous pouvez infuser des zestes de citron ou ajouter de l'eau de fleur d'oranger pour remplacer la verveine.

## MONTAGE

A l'aide d'un fouet, monter la crème de verveine jusqu'à obtenir une texture chantilly. Verser la crème sur la meringue et étaler avec une cuillère. Couper des fraises fraîches et les déposer sur la crème. Décorer le tout avec une petite quantité de sucre glace et quelques feuilles de verveine. Placer au réfrigérateur pendant 3 heures.

## ASTUCE

Vous pouvez utiliser d'autres fruits que la fraise : mangue, ananas, citron vert...

