

Pavlova au chocolat et fruits exotiques

Préparation 50 mn

Cuisson 1 h30 environ

Les ingrédients pour 4 personnes (plutôt 5 - 6 personnes) :

Pour la meringue chocolat :

3 blancs d'oeufs

100 g de sucre en poudre

2 c à s de cacao en poudre non sucré

1 c à c de fécule de maïs

1 c à c de vinaigre balsamique

40 g de pépites de chocolat

Pour la crème passion :

25 cl de crème fraîche liquide entière bien froide

1 c à s de sucre glace

4 fruits de la passion

1 mangue

1/2 ananas

Préparation de la meringue :

Monter les blancs en neige, quand ils commencent à mousser ajouter le vinaigre balsamique puis quand ils commencent à prendre mettre la moitié du sucre, fouetter jusqu'à ce que les blancs commencent à briller, ajouter le reste de sucre, la fécule tamisée, le cacao et les pépites. Fouetter pour que les blancs soient bien fermes et brillants.

Sur une plaque de cuisson mettre une feuille de papier sulfurisé et étaler la meringue dessus en faisant un léger creux au centre. Cuire 1 h 30 à four préchauffé à 110°. Laisser refroidir et retirer délicatement le papier sulfurisé. Mettre la meringue sur le plat de présentation.

Pour la garniture :

Monter la crème bien froide en chantilly dans un saladier lui-même très froid et ajouter le sucre glace. Quand la chantilly est bien ferme lui ajouter en mélangeant délicatement la pulpe de 3 fruits de la passion. Déposer la chantilly au creux de la meringue.

Après avoir épluché l'ananas et la mangue, les détailler en dés et y ajouter la pulpe du dernier fruit de la passion. Disposer délicatement et joliment ce mélange de fruits sur la chantilly. Vous pouvez décorer avec des feuilles d'ananas et un quartier de fruit de la passion.

Vous pouvez préparer les fruits dans un petit saladier avant le repas et les garder au frais, de même la chantilly peut être faite avant le repas. Il ne restera qu'à garnir la meringue au moment du dessert, meringue qui peut être préparée la veille.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>