

Pavlova exotique de Manon LMP 11

MERINGUE SUISSE

Ingrédients :

- o 150 GR de blanc d'oeuf
- o 300 GR de sucre semoule
- o 20 GR de coco râpée

Ustensiles :

- Casserole
- Robot ou batteur électrique
- Feuille de papier cuisson
- Poche à douille + douille st Honorée

- Thermomètre

Préparation :

1. Mettre les blancs d'oeuf et le sucre dans le bol du robot ou dans un cul de poule.
2. Placer le bol sur un bain marie (sur une casserole d'eau bouillante sur feu moyen), mélanger sans s'arrêter.
3. Lorsque le mélange atteint 55°, sortir du bain marie et mélanger vitesse maximum du batteur électrique ou du robot jusqu'à l'obtention d'une meringue bien ferme.
4. Réserver dans une poche à douille.
5. Sur une feuille de papier cuisson, pocher un cercle de meringue, puis avec une douille St Honorée : pocher le reste de la meringue tout autour du cercle, en soleil.
6. Saupoudrer de coco rapée.
7. Faire cuire 1h30 à 100°.

COMPOTEE ANANAS & PASSION

Ingrédients :

- o ½ ananas
- o 1 fruit de la passion / 1 mangue
- o 1 jus de citron vert
- o ½ gousse de vanille
- o 20 GR de beurre
- o 20 GR de sucre

Ustensiles :

- o Couteau
- o Zesteur
- o Poêle

Préparation :

1. Couper l'ananas en petits dés.
2. Mettre le beurre à fondre dans une poêle, ajouter l'ananas, le zeste de citron, la vanille et le sucre.
3. Une fois caramélisé, réserver et ajouter la mangue et la passion.

CHANTILLY VANILLE

Ingrédients :

- o 400 GR de crème liquide
- o 80 GR de crème liquide
- o 20 GR de sucre
- o Poudre de vanille

Ustensiles :

- Batteur électrique ou robot
- Poche à douille + douille st honorée

Préparation :

1. Fouetter à vitesse maximum tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une chantilly lisse, ferme et onctueuse.
2. Réserver dans une poche à douille munie d'une douille st honorée

DRESSAGE ET D2CORATION

Ingrédients :

- o 1 mangue
- o 1 fruit de la passion
- o 1 citron vert
- o Poudre de vanille
- o 50 GR de chocolat blanc

Ustensiles :

- pinceau
- zesteur
- De la créativité

Préparation :



1. Une fois la meringue refroidi, la chabloner de chocolat blanc fondu (avec le pinceau recouvrir la meringue d'une fine couche de chocolat blanc afin de l'imperméabiliser)
 2. Pocher la chantilly sur la meringue une fois le chocolat durci.
 3. Faites place à votre créativité en disposant, la compotée, les zestes de citron vert et les fruits frais sur la chantilly.
 4. Bonne Dégustation !
-