

PAVLOVA À L'ORANGE ET À LA CAROTTE SAUVAGE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrediént	Quantité
Blanc d'oeuf	1
de sucre	200 grammes
crème 40%	2 dl
Sucre impalpable	1 càs
Graines de carotte sauvage	1 càs (r)

Préparation

1. Battre fermement le blanc en neige. Continuer à battre et ajouter le sucre cristallisé (60gr sur les 200gr > le reste sera utilisé pour le sirop). Sur un papier sulfurisé, mouler des quenelles avec une cuillère à soupe et cuire au four à 120°C entre 30 minutes et une heure. Réserver.

2. Laver et écraser grossièrement les graines de carottes sauvages. Mélanger avec le reste du sucre (140gr sur 200gr) et un filet d'eau. Faire bouillir pour obtenir un sirop de sucre. Laisser infuser. Filtrer et réserver.

3. Peler les oranges à vif et prélever les quartiers.

4. Battre la crème fraîche avec le sucre impalpable. Truc: pour une crème fraîche plus ferme: incorporer du mascarpone.

5. Dans une verrine, disposer les oranges, les napper de sirop aux graines de carottes, déposer une quenelle de crème fraîche battue et une meringue.