

PAVLOVA AUX FRAISES ET FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Blancs d'oeufs	3 pcs
sucré semoule	100 gr
fraises	500 gr
Fleurs de sureau	10 corymbes
Jus de pommes	1 L
Citron	2 pcs
Crème fraîche 40% M.G.	500 ml
Mascarpone	250 gr

Préparation

1. Préchauffer le four à 90°C. Battre les blancs d'œufs en neige. Dès qu'ils commencent à mousser, ajouter la moitié du sucre. Ajouter ensuite l'autre moitié afin de "serrer" les blancs. Battre jusqu'à l'obtention d'un "bec d'oiseau". Placer la meringue dans une poche et faire des "nids" sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Mettre au four pendant environ 1h15 sur 90 degrés. Mettre la plaque dans le bas du four.

Sirop de fleurs de sureau

1. Verser le jus de pomme dans un "cul de poule". Y faire tremper les fleurs de sureau pendant environ 10 minutes. Retirer les fleurs et faire réduire le jus. Laisser refroidir.

Crème au mascarpone

1. Battre la crème au fouet. Une fois bien prise, ajouter le mascarpone. Réserver au frais.

Fraises

1. Découper les fraises en 4 morceaux. Y ajouter du sirop de fleurs de sureau à votre convenance. Saupoudrer de quelques pétales de fleurs de sureau.
-

Montage

1. Dans une assiette creuse, disposer une meringue. Y ajouter un peu de crème de mascarpone. Disposer des quartiers de fraises sur la crème. Verser un peu de sirop de fleurs de sureau sur les fraises. Râper quelques zestes de citron sur les fraises et ajouter quelques fleurs de sureau en décoration.
-