

# Pavlova aux fruits rouges et aux pistaches



Temps: >60 min

INGRÉDIENTS POUR  
6 PERSONNES

## MERINGUE

300 g de blancs d'œufs, env. 8 œufs

300 g de sucre

1 cc de vinaigre de vin blanc

1 cs d'amidon de maïs

20 g de pistaches, finement hachées

50 g de pistaches, grossièrement hachées,  
au moment de servir

## CRÈME DE FRAMBOISES

125 g de framboises

2 cs de sucre glace

500 ml de crème entière

250 ml de crème fraîche

1 gousse de vanille, évidée

## POUR LA GARNITURE

Quelques fraises ou autres fruits rouges/  
fruits au choix

Préchauffer le four à 150 °C.

## CHEMISER LA PLAQUE DE CUISSON

Au crayon, tracer un disque de 18 à 20 cm de diamètre sur 3 feuilles de papier sulfurisé. Placer le papier (dessin au verso) sur une plaque de cuisson légèrement graissée.

## PRÉPARER LA MERINGUE

Dans un mixeur ou un robot de cuisine, battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à formation de pointes, env. 4 à 5 minutes. Moteur tournant, ajouter peu à peu le sucre et battre jusqu'à obtention d'une masse épaisse et brillante, env. 2–3 minutes. Test: la masse ne doit pas bouger lorsque l'on retourne le bol. Ajouter le vinaigre, puis incorporer précautionneusement la fécule de maïs et les pistaches. Répartir équitablement la meringue sur les trois disques de papier sulfurisé prédessinés et la lisser.

## CUIRE LA MERINGUE

Ramener la température du four à 120 °C et cuire la meringue jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, mais sans la laisser brunir, env. 1¼–1½ heure. Ne pas ouvrir le four pour que la meringue ne se fissure pas. Ensuite, couper le four en laissant la lumière allumée pour qu'il y ait encore la petite chaleur résiduelle nécessaire. Porte du four fermée, laisser refroidir les disques de meringue, au moins 6 heures ou toute une nuit. Dans un contenant à l'abri de l'air, les meringues peuvent se conserver une journée.

## PRÉPARER LA CRÈME DE FRAMBOISE

Dans un plat, écraser les framboises avec le sucre glace. Battre fermement la crème, la crème fraîche et les graines de vanille, puis y incorporer précautionneusement le mélange de framboises.

## DRESSER

Déposer un disque de meringue sur un plat de service, y déposer un tiers de la crème à la framboise, puis le surmonter d'un autre disque de meringue. Répéter l'opération avec le dernier disque de meringue en terminant par une couche de crème de framboise.

## SERVIR

Ajouter des fruits rouges, des fleurs et des pistaches sur la pavlova et servir immédiatement.