

CONCEPT  
DÉPOSÉ



# PAVLOVA AUX NECTARINES ET FRUITS DE LA PASSION

6p

PERS.

40  
min

PRÉP

1  
heure

CUISSON

#### POUR LA MERINGUE :

- 4 blancs d'œufs à température ambiante
- 220 g de sucre glace (110 g + 110 g)
- 2 cuil. à café de fécule de maïs
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc

#### POUR LA GARNITURE :

- 30 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 3 fruits de la passion
- 3 nectarines
- 3 cuil. à soupe de sucre glace

## PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à **110°C** (th. 3/4).
2. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
3. Mettre 110 g de sucre glace dans un bol. Ajouter la fécule, mélanger.
4. Préparation au robot :

► **Thermomix®** : Installer le **fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **6 min / vit 4**, sans le bouchon. Au bout de **4 min** ajouter lentement le mélange sucre/fécule par l'orifice du couvercle, puis le vinaigre. A l'arrêt du robot, programmer encore **2 min / vit 4**.

► **Companion®** : Installer le **batteur**. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **vit 7 / 6 min**, sans le bouchon. Au bout de **4 min** ajouter lentement le mélange sucre/fécule par l'orifice du couvercle, puis le vinaigre. A l'arrêt du robot, programmer encore **vit 7 / 2 min**.

► **Cooking Chef®** : Installer le **fouet ballon**. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **6 min / vit 4**. Au bout de **4 min** ajouter lentement le mélange sucre/fécule par l'orifice du couvercle, puis le vinaigre. A l'arrêt du robot, programmer encore **2 min / vit 4**.

► **Cook Expert®** : Installer le **batteur à blancs**. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **6 min / vit 7**. Au bout de **4 min** ajouter lentement le mélange sucre/fécule par l'orifice du couvercle, puis le vinaigre. A l'arrêt du robot, programmer encore **2 min / vit 7**.

5. Débarrasser la meringue dans un saladier. Ajouter les 110 g de sucre glace restants. Mélanger délicatement à la spatule.
6. Dresser la meringue en formant un disque sur la plaque. Creuser légèrement l'intérieur.
7. Enfourmer et faire cuire **1 heure**, puis laisser refroidir dans le four éteint, porte entrouverte.
8. Mélanger la crème et le mascarpone dans un saladier. Réserver **15 min** au congélateur. Fouetter ensuite le mélange **2 à 3 min** dans le robot muni du **fouet** ou du **batteur**. Ajouter le sucre glace en fin de processus. Réserver au frais.
9. Laver et couper les nectarines en lamelles. Ouvrir les fruits de la passion et récupérer la pulpe à l'aide d'une petite cuillère.
10. Dresser la meringue sur un plat de service. Ajouter la crème au centre puis disposer les nectarines.  
Recouvrir de pulpe de fruits de la passion. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.