

## PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 2h 10mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 300g Sucre
- 4 Blancs d'oeufs
- 1 pincée Sel
- 250g Crème entière
- 100g Mascarpone
- 30g Sucre
- 350g Fruits rouges

### Préparation:

- Préparer la meringue : Préchauffer le four à 110°
- Placer les 4 blancs d'oeufs dans le bol, placer le fouet ajouter une pincée de sel et chauffer 7 min/ 37° / vitesse 3.5 une fois que 5 minutes se sont écoulées, verser tout lentement les 150g de sucre par l'orifice jusqu'à la fin des 7 minutes.
- Ensuite mélanger 2min 30 sec / vitesse 2 en ajoutant les 150g de sucre glace tout lentement par l'orifice.
- Placer la meringue dans une poche à douille.
- Déposer la meringue, Commencez par faire un fond rond puis monter les bords en formant un cercle sur les bords du fond puis faites le à plusieurs reprises pour que les bords forment un puis.
- Enfouez 10 min à 110° puis 120 min à 90°
- Nettoyer et essuyer soigneusement le bol et le fouet. À la fin de la cuisson, laisser la meringue refroidir dans le four éteint.
- La garniture: Au moment de servir, préparer la garniture. Placer 250g de crème et 100g de mascarpone dans le bol, puis insérer le fouet. Fouetter 1 min 30 sec/vitesse 3.5 sans le gobelet doseur, jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse. Ajouter 30g de sucre par l'orifice du couvercle 10 sec avant la fin. Déposer cette chantilly dans le creux de la meringue refroidie, puis répartir généreusement les fruits rouges par-dessus. Déguster aussitôt.