



Pavlova aux fraises

Pavlova aux fraises, une recette signée Christophe Adam et extraite de son dernier livre

« FRAISE », de la Collection Atelier Adam, paru le 15 mars 2018 aux Ed. de La Marinière.



Pavlova aux fraises

Pour 4 Personnes

Ceci est la version entière. Pour la version cassée (ou tombée par terre au moment de servir), voir l'Eton mess de la page 116.

Note que la préparation de la crème doit commencer la veille.

Ingrédients :

LA CHANTILLY VANILLÉE

2 gousses de vanille
300 g de crème liquide entière
30 g de mascarpone
80 g de sucre glace tamisé

LA MERINGUE

120 g de blancs d'œufs à température ambiante
1 cuillerée à café de vinaigre blanc
1 cuillerée à soupe de Maïzena®
200 g de sucre semoule

LE MONTAGE

350 g de fraises
Quelques branches de basilic à petites feuilles



Procédure

LA CHANTILLY VANILLÉE

La veille, fends et gratte les gousses de vanille. Ajoute-les (avec les graines) à la crème dans une casserole, porte à ébullition, couvre, laisse infuser 10 minutes

puis passe au chinois. Laisse refroidir. Ajoute le mascarpone et le sucre glace ; mélange avec un mixeur plongeant. Couvre et garde au frais jusqu'au lendemain.

LA MERINGUE

Préchauffe le four à 120 °C. Bats les blancs d'œufs en neige avec le vinaigre. Quand ils commencent à monter, ajoute la Maïzena®, puis le sucre en trois fois. Quand les blancs sont « au bec d'oiseau » (quand tu soulèves le fouet, il doit laisser de petites pointes recourbées comme un bec d'oiseau), arrête le moteur. La meringue doit être brillante et lisse. Introduis-la dans une poche munie d'une douille lisse et poche-la sur une plaque garnie de papier sulfurisé en forme de disque assez épais, les bords étant plus épais que le centre. Fais cuire environ 1 h 15 au four : le centre de la meringue doit être encore moelleux. Laisse refroidir.

LE MONTAGE

Sors la crème du réfrigérateur et monte-la en chantilly au batteur. Introduis-en la majeure partie dans une poche équipée d'une douille lisse moyenne et le reste dans une poche équipée d'une petite douille lisse et fine.

Lave les fruits. Équeute les fraises, sèche-les avec du papier absorbant et coupe-les en rondelles. Détache des sommités de basilic.

Garnis généreusement la pavlova de chantilly. Dispose joliment les fraises sur la chantilly. Décore de sommités de basilic et de petites pointes de chantilly. Sers sans attendre.

FRAISE

Collection Atelier Adam
Editions de la Martinière
128 PAGE
12,90 €

RELIRE

[Christophe Adam : Papa J'débarque !](#)

[Nouveau livre de Christophe ADAM : FRAMBOISE](#)

[Les éclairs Un livre de Christophe Adam](#)

[« La crème des pâtissiers » par Christophe Michalak et ses 35 chefs pâtissiers préférés](#)

[Recette charlotte aux framboises par Christophe Adam](#)

[Sablé Breton framboise et basilic](#)

[Far Breton caramel framboise](#)

[Sablé breton aux fraises](#)