

Pavlova aux groseilles rouges

Mise en place et préparation: env. 30 min

Cuisson au four/séchage: env. 1 h 50 min

Pour un moule à charnière d'env. 24 cm de Ø

5	blancs d'œufs frais
1 pincée	de sel
200 g	de sucre
1 c. à café	de vinaigre de vin blanc
150 g	de groseilles rouges (raisinets)

1. Disposer le cercle du moule à charnière sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
2. Fouetter le blanc d'œuf avec le sel, ajouter la moitié du sucre, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille. Ajouter le restant de sucre et le vinaigre, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse devienne fine, brillante et très ferme (voir petite photo du haut)
3. Incorporer les groseilles. Répartir la masse dans le cercle du moule à charnière. Détacher la masse avec une spatule des bords, retirer le cercle.

Cuisson au four/séchage: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 150 °C. Baisser la chaleur à 120 °C, laisser sécher la pavlova env. 1 h 30, en laissant la porte du four légèrement entrouverte avec une cuillère en bois (voir petite photo du bas). Retirer la pavlova, laisser refroidir sur une grille.



La pavlova doit être croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Elle est servie à l'aide de deux cuillères à soupe.



Crème au cassis

1 dl	de sirop de cassis
150 g	de groseilles rouges (raisinets)
2 dl	de crème
180 g	de crème fraîche
100 g	de groseilles rouges (raisinets)

1. Porter le sirop à ébullition avec les groseilles, laisser mijoter à couvert env. 5 min, jusqu'à ce que les baies éclatent, passer au tamis, laisser refroidir, mettre au frais à couvert env. 30 minutes.
2. Fouetter la crème avec la crème fraîche et 3 c. à soupe de sirop.

Présentation: faire glisser la pavlova sur un plat à tarte. Arroser avec la moitié du sirop. Répartir la crème fouettée au cassis dessus, arroser avec le restant de sirop, décorer avec les groseilles.