

RECETTE DE NOËL / DESSERT

PAVLOVA AUX PERLES DE PASSION ET MANDARINES CONFITES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- Blanc d'oeuf 150 g
- Sucre en poudre 150 g
- Fécule de maïs 10 g
- Sel fin 2 g
- Citron vert (jus) 1
- **Sirop pour les mandarines**
- Eau 150 g
- Sucre 150 g
- Gousse de vanille 1
- **Dressage**
- Crème chantilly 150 g
- Fruit de la passion (jus) 8
- Pistache (grillée) 30 g
- Grenade 1
- Noisette (grillée) 30 g

Préparation:

Monter les blancs bien tempérés au batteur avec une pincée de sel pour la tenue et un tiers de sucre.

Quand les blancs commencent à monter ajouter un deuxième tiers de sucre. Puis quand ils sont serrés ajouter le dernier tiers. Incorporer la fécule de maïs et le jus de citron et mélanger doucement.

Chemiser une plaque avec un papier sulfurisé collé avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Y déposer la meringue en forme de grosse couronne et enfourner à 120 °C pendant 60 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée sur le dessus et craquelée sur les bords.

Préparer le sirop. Éplucher les mandarines et séparer les quartiers. Lorsque le sirop forme de grosses bulles y plonger les quartiers et les confire doucement pendant 10 minutes. Égoutter et laisser refroidir.

Pour le dressage:

Dresser la couronne au centre, décorer de chantilly, rajouter le jus des fruits de la passion. Parsemer de quartiers de mandarine confits. Saupoudrer de noisettes et de pistaches grillées. Décorer avec des graines de grenade.

