# [Pavlova](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/312056/1042804150/pavlova.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pavlova |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 45 mn **Cuisson :** 75 mn **Repos :** 90 mn  |

**Pour 8 personnes :**Pour la meringue :    6 blancs d'oeufs   300 g de sucre semoule    1 cuillère à soupe de farine de maïs    1 cuillère à café de vinaigre Pour la garniture :    50 cl de [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme_fleurette.shtml) bien froide    1 sachet de sucre vanillé    fruits coupés en petits morceaux : fruits rouges, [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml), [kiwi](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/140/kiwi.shtml), [orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml)...  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Pavlova |  1     La meringue (immanquable):Préchauffer le four à 120°.[Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige avec le sucre. Le résultat doit être assez ferme (bec d'oiseau). Ajouter délicatement la farine et le vinaigre, qui permet au coeur de rester tendre.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pavlova |  2     Etaler l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) en forme de cercle de 25 cm environ sur une feuille de papier sulfurisé.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pavlova |  3     Enfourner 1 heure à 1h15. La meringue est fissurée, ce n'est pas grave. Laisser bien refroidir.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pavlova |  4     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) la [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme_fleurette.shtml) en chantilly. Pour cela, elle doit être bien froide. Ajouter ensuite le sucre vanillé.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pavlova |  5     Etaler la crème sur la meringue. Recouvrir de fruits.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pavlova |  6     Laisser reposer au frais 1 à 2 heures.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** La meringue est réellement très facile à faire. Et vous pouvez utiliser de la chantilly toute faite. |

 |
|  |