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

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