



cuisine

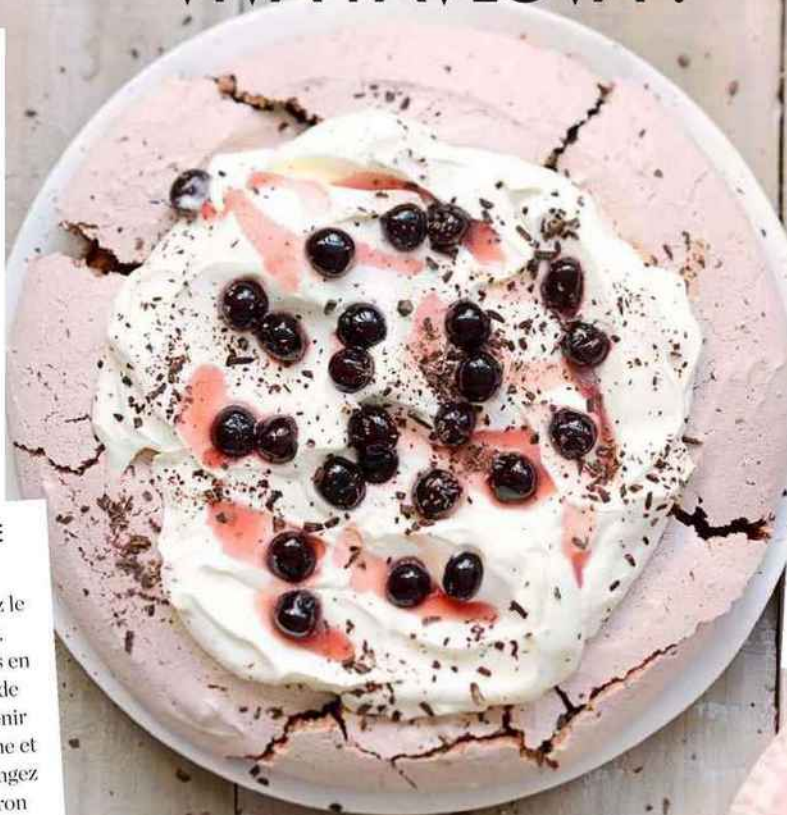
VIVA PAVLOVA !

C'EST QUOI ?

Un dessert à base de meringue, de crème fouettée et de fruits, créé en hommage à la ballerine russe Anna Pavlova lors de sa tournée dans les années 20 en Australie et en Nouvelle-Zélande (les deux pays se disputent encore sa paternité) ! Bref, un délice léger comme les tutus des Etoiles du Bolchoï.

LA RECETTE DE BASE

- 1. ON PRÉPARE LA MERINGUE :** préchauffez le four à 170 °C (th. 5,5). Fouettez 4 blancs d'œufs en neige, ajoutez-y 220 g de sucre glace jusqu'à obtenir une meringue lisse, ferme et brillante... A part, mélangez 1 c. à café de jus de citron avec 1 c. à soupe de Maïzena et 1/2 c. à café d'extrait de vanille. Mélangez délicatement les deux préparations. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, faites un disque de meringue de 15 cm de diamètre à l'aide d'une spatule. Aplatissez légèrement le centre pour former un « nid ». Baissez le four à 120 °C (th. 4) et enfournez. Au bout de 1 h de cuisson, éteignez le four et laissez sécher la meringue en entrouvrant la porte.
- 2. ON FOUETTE LA CRÈME :** 50 cl de crème fleurette très froide + 3 c. à soupe de mascarpone montées en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
- 3. ON GARNIT LA MERINGUE DE CRÈME,** puis de fruits divers.



LES BIBLES INCONTOURNABLES

- « PAVLOVAS », de Trish Deseine (éd. Hachette Pratique), dont est extraite la photo.
- « PAVLOVAS », de Thomas Feller (éd. Mango).

Aérien,
croquant,
poétique...
Ce dessert
addictif
sans gluten
squatte les
tables en
vogue et fait
craquer les
brindilles !

NOS VERSIONS PRÉFÉRÉES

- AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS :** garnissez la meringue de crème, ajoutez 300 g de fraises, framboises, myrtilles...
- AU KIWI :** faites des baby meringues de 3 cm de diamètre, garnissez-les de crème fouettée et de mini-dés de kiwi.
- FAÇON MONT-BLANC :** ajoutez un yaourt nature à la chantilly. Garnissez une grande meringue de 500 g de crème de marron, ajoutez une couche de crème fouettée au yaourt et des brisures de marrons glacés.

OÙ EN DÉGUSTER ?

- À LA PÂTISSERIE RUSSE CAFÉ POUCHKINE,** 155, bd Saint-Germain, Paris-6^e, cafe-pouchkine.fr
- CHEZ MONSIEUR BLEU ET AU FLANDRIN,** les deux salles à manger arty-mode designées par Joseph Dirand, 20, avenue de New York, Paris-16^e. Tél. : 01 47 20 90 47. Et 4, place Tattegrain, Paris-16^e. Tél. : 01 45 04 34 69.
- CHEZ LE PÂTISSIER MOF ARNAUD LARHER,** qui la proposera bientôt en version bûche : « La Gourmandise », 47 C pour 6 personnes.
- CHEZ PICARD,** douze mini-meringues façon Pavlova. picard.fr

ELODIE ROUGE