

PAVLOVA AUX AGRUMES

Ingrédients : 6 personnes

250g sucre poudre

4 blancs d'œufs

25 cl crème/mascarpone

4 clémentines

Préchauffer le four à 110°.

Fouetter les blancs en neige et verser le sucre en pluie, sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit brillante.

A l'aide d'une poche à douille ou d'une grande cuillère, déposer en cercle des petits tas de meringue. Former soit un grand cercle, soit des petits pour des pavlovas individuelles.

Cuire pendant 1h30 et laisser refroidir dans le four éteint pendant 1 h, puis laisser reposer sur une grille à température ambiante.

Monter la crème/mascarpone en chantilly. Ajouter quelques zestes de clémentines et fouetter à nouveau. Réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, déposer la chantilly à l'aide d'une poche à douille sur le dessus de la meringue, puis disposer quelques quartiers de clémentines.

Pour un goût plus intense, on peut faire revenir les quartiers de clémentines dans un peu de beurre et de cassonade et faire flamber au Cointreau ou Grand-Marnier,

