



PAVLOVA A LA FRAISE



Pour 2 Pavlovas de 14/16 cm.

**La ganache montée aérienne** : à préparer **la veille**. 125g de crème fleurette 35%MG, 15g de miel d'acacia, 130g de chocolat Opalys, 190g de crème fleurette 35%MG, 2 belles gousses de vanille. Porter doucement à ébullition 125g de crème avec le miel et les gousses de vanille fendues et grattées, laisser infuser à couvert un quart d'heure. Fondre au bain-marie le chocolat et réaliser une belle émulsion en versant en trois fois la crème chaude chinoisée sur le chocolat. Quand le mélange est bien lisse ajouter les 190g de crème froide. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**La meringue** : 75g de blancs d'œuf, 60g de sucre glace, 60g de sucre de canne, 20g de poudre d'amandes, un peu de vanille en poudre maison.

Mélanger le sucre glace tamisé avec le sucre en poudre. Monter les blancs à vitesse régulière et quand ils commencent à mousser ajouter le mélange des sucres petit à petit en augmentant progressivement la vitesse du robot. Laisser tourner 3/4 min pour avoir une meringue bien ferme et bien brillante. Incorporer délicatement à la maryse les poudres d'amandes et de vanille. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée dresser des disques de 14/16cm. Cuire à 75° pendant 3 heures. Ces meringues peuvent se préparer à l'avance et se conservent dans une boîte hermétique pour les protéger de l'humidité.

**La finition** : 250g de fraises Cléry, un peu de sucre glace

Monter la ganache sans chercher à l'avoir trop ferme. La pocher sur les disques de meringue et réserver au réfrigérateur le temps de préparer la garniture de fraises. Couper les fraises en deux, les poudrer légèrement du sucre glace pour les rendre brillantes. Garnir généreusement la pavlova et la conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation. Au moment de la servir on peut l'accompagner d'un coulis.

