

# PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES



**Capacité**  
8 personnes

**Temps de cuisson**  
1 h 15 min

**Type de plat**  
Desserts

**Difficulté**  
Facile

## INGRÉDIENTS

### Meringue:

3 blancs d'œufs  
80g sucre glace  
80g de sucre semoule

### Crème:

30 cl de crème liquide  
30 gr mascarpone  
1 gousse de vanille

### Fruits:

1 mangue  
1/2 ananas victoria  
2 fruits de la passion  
250gr de noix de coco  
2 kiwis  
1 citron vert

## PRÉPARATION

### Meringue

Monter les blancs en neige, incorporer le sucre semoule et **serrer** les blancs.  
Incorporer délicatement le sucre glace.

A l'aide d'une poche à douille, dresser la meringue en laissant un "puits" au centre, cuire dans un four préchauffé à 120°C pendant 1h15 environ.

### Crème

Mélanger la crème et la mascarpone, ajouter les grains de vanille et monter en crème fouettée.

### Fruits :

Eplucher et tailler les fruits en **brunoise**. Mélanger. Zester le citron vert.

### Pavlova:

Garnir la pavlova de crème et répartir la brunoise de fruits exotiques.  
Saupoudrer de zestes de citron vert et de copeaux de noix de coco.

## CONSEILS DE CUISINE

**Serrer les blancs :** Raffermer le blanc d'œufs

**Brunoise :** Technique de découpe qui consiste à tailler les légumes en petits dés de taille identique.

