



PAVLOVAS AUX GROSEILLES

Préparation	10min
Cuisson	10 min
Total	1h30
Part(s)	4 personnes
Difficulté	 



Ingrédients :

4 blancs d'oeufs	½ cuillère à café de romarin moulu FUCHS
1 pincée de sel	½ cuillère à café de coriandre en grains FUCHS
200 g de sucre	50 ml de liqueur de Cassis
1 cuillère à café de vinaigre	½ fève de tonka FUCHS
2 cuillères à café de maïzena	2 cuillères à soupe de sucre vanillé
500 g de groseilles	Menthe fraîche
50 g de sucre	

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés (convection haut/bas).
2. Dans un saladier battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Continuer à battre tout en versant le sucre en pluie. Une fois que le sucre est dissout et que la préparation est brillante, incorporer la maïzena et le vinaigre.
3. Chemiser une plaque de four avec du papier cuisson. Former des tas de la taille d'un poing (à peu près 4 cuillères à soupe d'œuf en neige), et creuser une petite fontaine au centre. Enfournier et réduire la température à 100 degrés. Faire cuire les pavlovas 60-70 minutes, puis les laisser refroidir en ouvrant la porte du four. Les décoller délicatement du papier cuisson.
4. Pendant ce temps, préparer le coulis de groseilles. Réserver quelques baies en guise de décoration et verser le reste des groseilles dans une casserole. Ajouter le sucre, le romarin et 50 ml de liqueur de cassis, puis faire chauffer lentement 5 à 10 minutes. Glisser les grains de coriandre dans une étamine (à défaut, dans un filtre à café en papier bien fermé par exemple) et l'ajouter aux groseilles. Retirer l'étamine et laisser refroidir le coulis.
5. Fouetter la crème. Incorporer le sucre vanillé et ajouter l'équivalent d'env. 1/3 de fève de tonka râpée. Garnir chaque pavlova de 2-3 cuillères à soupe de crème et arroser de coulis aux groseilles. Garnir de groseilles fraîches et de menthe.

