

PAVLOVA PISTACHE-FRAISES



Ingrédients : (pour 6 personnes)

3 blancs d'œufs
100 gr de sucre
1/2 c. à café de vinaigre
1 c. à café de Cointreau ou de Grand-Marnier

Garniture :

2 dl de crème
1 c. à café de pâte pistache
kirsch

250 gr de fraises

Mise en place :

Chauffer le four à 170°.

Battre les blancs dans un gros robot. Une fois fermes, ajouter le sucre et battre encore quelques minutes pour les obtenir une masse ferme et brillante. Aromatiser avec le vinaigre et le Cointreau. Ne plus battre. Sur un papier cuisson, former 6 petits vacherins.

Glisser dans le four et baisser la chaleur à 150°. Laisser 15 minutes puis baisser à 120° et laisser encore 40 minutes. L'extérieur doit être croustillant tandis que l'intérieur reste moelleux.

Battre la crème et incorporer la pâte pistache et du kirsch selon goût. Laisser au frais.

Couper les fraises en lamelles.

Finitions :

Répartir la crème sur chaque vacherin puis disposer harmonieusement les fraises.

Remarque : vous pouvez mixer le reste des fraises et réaliser un petit coulis pour le décor.