



PAVLOVA FRAMBOISE, MYRTILLES ET KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 1 heure, 30 minutes

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

4 blancs d'œufs
130 g De sucre glace
120 g de Kiri® Tartine & Cuisine
50 g de myrtilles
250 g de framboises
1 citron vert

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 125 °C. Avec un batteur électrique, montez les blancs d'œufs en neige avec 70 g de sucre glace. Quand les blancs sont très fermes, incorporez délicatement avec une écumoire le reste du sucre glace. L'usage de cet ustensile permet de faire des gestes amples et lents pour éviter de faire retomber les blancs d'œufs.
2. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposez 8 boules de blancs d'œufs. Avec le dos d'une cuillère à soupe préalablement trempée dans de l'eau, façonnez une cavité. Enfourez les meringues 30 minutes à 125 °C puis au moins 1 heure à 100 °C. Laissez refroidir les meringues
3. Mixez le Kiri® avec les framboises et le jus du citron vert. Déposez un peu de cette préparation, quelques myrtilles et zeste de citron vert dans les meringues juste au moment de servir.

ASTUCE

1. A l'automne, vous pouvez remplacer les framboises par des figues bien mûres et en hiver par de la mangue.

