

Pavlova pomme / poire à la Clairette de Die, caramel et chantilly



Pavlova pomme / poire à la Clairette de Die, caramel et chantilly

Mon panier

Pour la meringue :

- 125 g de blanc d'œuf
- 125 g de sucre en poudre
- 125g de sucre glace
- 1 pincée de fleur de sel

Pour les fruits pochées :

- 3 poires
- 2 pommes
- 60 cl de Clairette de Die
- 80 g de sucre
- 1 bâton de cannelle

Pour le caramel :

- 60 g de beurre
- 50 g de sucre blanc
- 50 g de sucre roux
- 30 g de miel
- 10 cl de jus de pochage

Pour la chantilly :

- 600 g de crème fraîche épaisse
- 60 g de sucre glace



Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h



6 personnes



Difficile

Aux fourneaux

Réaliser la meringue • Préchauffer le four à 100°C • Monter les blancs en neige avec une pincée de fleur de sel et le sucre • Ils doivent former un bec d'oiseau • Avec une maryse, incorporer délicatement le sucre glace tamisé • Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, former un cercle de meringue de 24 cm de diamètre et de 2 cm d'épaisseur • Avec le reste de la préparation, former des boules de tailles égales pour former les bords • Enfourner 1 h à 100°C • Laisser refroidir au sec.

Procéder au pochage : peler les poires en laissant la queue • Éplucher et couper les pommes en dés • Dans une casserole porter à ébullition la Clairette avec le sucre et la cannelle • A feu doux ajouter ensuite les poires et les pommes • Couvrir et laisser pocher 20 min • Réserver hors du feu.

Préparer le caramel : dans une casserole, mettre les sucres, le miel, le beurre et le liquide de pochage filtré • Porter à ébullition, puis abaisser le feu et laisser réduire tout en remuant • Laisser refroidir.

Réaliser la chantilly : mettre la crème fraîche dans un grand récipient et placer 10 min au réfrigérateur • Ajouter le sucre glace tamisé • Fouetter la crème très froide en chantilly ferme • Incorporer progressivement le liquide de pochage filtré en remuant délicatement.

Dresser la pavlova : remplir le nid de meringue d'une couche de chantilly • Egoutter les poires, les pommes, et les disposer en couronne au centre • Verser du caramel sur chaque poire.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

