



Desserts

Mini pavlovas à la crème citron et fruits frais

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café d'amidon de maïs
350 millilitres de crème entière
60 grammes de framboises
100 grammes de sucre fin
1 sachet de sucre vanillé
1/2 cuillère à café vinaigre
60 grammes de myrtilles
brin menthe (quelques)
2 œufs

Pour la crème citron

2 cuillères à café d'amidon de maïs
70 grammes de beurre (en dés)
120 millilitres de jus de citron
100 grammes de sucre
2 citrons (bio, le zeste)
sel
1 œuf

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 120°C. Séparez les blancs d'œuf des jaunes. Battez les blancs d'œuf en neige (vous n'avez pas besoin des jaunes). En mélangeant ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez ensuite la fécule de maïs et le vinaigre et mixez encore 10 secondes. Divisez la mousse en 4 petits tas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Lissez un peu les tas avec une cuillère et faites une petite cavité au centre de chaque tas. Enfournes pendant 1 heure. Laissez-les refroidir dans le four, porte entrouverte.

Pour la crème citron mélangez la fécule de maïs avec un peu de jus de citron. Fondez le beurre à feu doux. Battez l'œuf et, en mélangeant, ajoutez le zeste et le jus de citron restant ainsi que le sucre. Ajoutez ensuite petit à petit le mélange de fécule de maïs jusqu'à ce que la sauce commence à se lier. Versez la sauce dans un bol et laissez refroidir. Conservez-la au frigo.

Battez la crème en neige et mélangez-la à la sauce au citron refroidie. Réservez au frigo.

Détachez prudemment les pavlovas de la feuille de cuisson et répartissez dessus un peu de crème citron. Terminez par les fruits et la menthe. Servez avec la crème de citron restante.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

