

PAVLOVA COURONNE

aux poires pochées et au chocolat fondu

POUR 6 À 8 PERSONNES 2 H 30 DE PRÉPARATION 2 H 15 DE CUISSON

POUR LA MERINGUE FRANÇAISE (VOIR P. 20)

- 120 g de blancs d’œufs
- 192 g de sucre
- 1 cuil. à café de jus de citron jaune
- 1 cuil. à café de fécule de maïs
- ½ gousse de vanille ou de la poudre de vanille
- Un peu de beurre de cacao (optionnel)

POUR LES POIRES POCHÉES À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT FONDU

- 6 poires
- 150 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- Le jus de 1 citron jaune
- Amandes hachées et amandes effilées grillées
- 150 g de chocolat noir
- 35 ml d’huile de tournesol

POUR LA CRÈME FOUETTÉE MASCARPONE VANILLE

- 150 g de mascarpone
- 25 cl de crème liquide à 30 % de MG
- 20 g de sucre glace
- Les grains de ½ gousse de vanille

MATÉRIEL

- 2 poches à douille jetables
- 1 douille unie de 16 mm
- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 économe
- 1 cuillère à melon

PRÉPARATION

La veille :

- 1. Réalisez la meringue française selon la recette de base (voir page 20).
- 2. Pochez la meringue en forme de couronne avec une douille unie sur un diamètre de 22 cm environ et faites-la cuire 2 h 15 à 90 °C (th. 3). Une fois qu’elle est cuite, conservez-la dans le four éteint jusqu’au lendemain.
- 3. Épluchez les poires et videz-les par le bas à l’aide d’une cuillère à melon.
- 4. Pochez les poires : portez à ébullition 1 l d’eau dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée, et les grains de vanille. Plongez les poires et versez le jus de citron. Faites cuire 25 min et laissez refroidir dans la casserole. Essorez les poires et placez-les sur du papier absorbant. Réservez au frais.

Le jour J :

- 5. Sortez la meringue du four et décollez-la du papier sulfurisé. Chablonnez-la légèrement avec du beurre de cacao fondu (optionnel).
- 6. Faites griller légèrement à la poêle les amandes hachées. Réservez-les.
- 7. Grillez à leur tour les amandes effilées dans la même poêle. Réservez-les.
- 8. Montez la crème mascarpone vanille dans un bol bien froid en fouettant tous les ingrédients en même temps et pochez-la à l’aide d’une douille unie sur la meringue.
- 9. Coupez une poire en brunoise.
- 10. Plongez les poires aux 2/3 dans le chocolat fondu et aidez-vous d’une cuillère pour bien les enrober.
- 11. Placez les poires sur la pavlova et parsemez-les d’amandes hachées grillées.
- 12. Ajoutez de la brunoise de poire entre chaque poire entière et déposez des amandes effilées grillées.

Mon conseil

Au moment d’éplucher les poires, je laisse la queue car je trouve ça plus esthétique, et c’est aussi pratique pour les plonger dans le chocolat fondu.

