

Pavlova de fête aux agrumes

6 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 180 g de sucre en poudre
- 4 oranges
- 2 pamplemousses
- 20 cl de crème liquide entière froide
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1 litre de sorbet au citron

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 70 °C (th. 2-3). Préparez la meringue. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme avec la pincée de sel à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez le sucre en poudre délicatement.

Etape 2

Déposez des tas réguliers de préparation à la poche à douille sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 3 heures de cuisson. Lorsque les meringues sont cuites, décollez-les du papier sulfurisé et laissez-les refroidir sur une grille.

Etape 3

Prélevez les suprêmes des agrumes. Pour cela, pelez-les et incisez de part et d'autre de chaque membrane blanche.

Etape 4

Montez la crème liquide en crème Chantilly bien ferme en la battant avec le sucre vanillé.

Etape 5

Déposez une boule de sorbet au citron sur chaque meringue. Recouvrez de crème Chantilly et décorez avec des suprêmes d'agrumes. Servez sans tarder.