

Pavlova cachée en chaud froid

Pour 4 personnes

Meringue

70g de blancs d'œufs

70g de sucre en poudre

70g de sucre glace

Chantilly

250ml de crème

1 cuil à soupe sucre glace

150g myrtille

1 cuil à soupe de sucre

Dôme chocolat au lait

200g chocolat au lait

Sauce chocolat

100g chocolat noir

70g lait

Préchauffez le four à 100°C.

Placez les moules-dôme au congélateur.

La meringue: Montez les blancs en neige avec le sucre en poudre et le sucre glace. Cessez de fouetter quand les blancs sont très fermes et brillants, ils doivent tenir tous seuls.

A l'aide d'une poche à douille formez 4 disques de meringue de 8 cm de diamètre environ sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. (Petite astuce: huilez 4 emporte pièces de 8 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur, déposez-les sur la plaque de four et pochez la meringue, avec une petite cuillère creusez la meringue pour former des nids et retirez les emporte pièces avant d'enfourner)

Enfournez à 100°C pendant 1h30. Laissez refroidir

La chantilly: Fouettez la crème liquide à vitesse moyenne, quand elle commence à mousser incorporez le sucre vanillé et continuez à vitesse rapide jusqu'à ce que la chantilly soit montée.

Les myrtilles: Dans une casserole, faites les compoter légèrement à feu moyen avec 1 cuillère à soupe de sucre. Coupez le feu quand les premières commencent à éclater. Laissez refroidir

Les dômes en chocolat: Faites fondre le chocolat au micro onde. Sortez les moules (silicone ou inox) du congélateur et badigeonnez-les de chocolat fondu (faites le en deux fois en laissant figer le chocolat au frigo entre temps). Laissez prendre au frigo 30 minutes et démoulez délicatement.

Montage: répartissez la chantilly sur les nids en meringue, déposez par dessus les myrtilles compotées et déposez le dôme en chocolat par dessus.

Au moment de servir: faites fondre le chocolat dans une casserole ou au micro onde avec le lait. Servez les pavlova avec un pot de sauce au chocolat bien chaude à verser sur le dôme pour le faire fondre (ou au moins ramollir).