

# *Minis pavlova fraise-rhubarbe*

## *Pour 4 personnes*

*90g de blancs d'œufs*

*90g de sucre en poudre*

*90g de sucre glace*

*8 fraises*

*100g de crème liquide entière*

*1/2 fève tonka râpée*

*2 petites tiges de rhubarbe*

*2 cuil à café de sucre*

*2 cuil à café de vinaigre balsamique*

Les meringues: Préchauffez le four à 110°C.

Fouettez les blancs d'œufs avec les deux sucres à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une meringue bien ferme et brillante. A l'aide d'une poche à douille formez 4 nids de meringue sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four à 110°C pendant 1h15. Laissez refroidir.

La rhubarbe: Lavez les tiges de rhubarbe et coupez-la en tronçons de 0.5 à 1 cm d'épaisseur. Déposez-les dans un poêle, ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique puis faites les caraméliser quelques minutes à feu moyen. Laissez refroidir complètement

La chantilly: Fouettez la crème bien froide avec la fève tonka râpée jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, réservez-la au frais si besoin.

Montage: Au dernier moment, déposez un peu de chantilly au centre des nids de meringue puis disposez les morceaux de rhubarbe caramélisés et les fraises coupées en morceaux.