

Pavlova exotique

Pour 2 personnes

45g de blancs d'œufs

45g de sucre en poudre

45g de sucre glace

1 fruit de la passion

100g d'ananas coupé en morceaux

1 cuil à café de miel

1 gousse de vanille

1gousses de cardamome

70g de crème liquide entière

45g de mascarpone

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 2 nids de meringue sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four à 110°C pendant 1h15. Laissez refroidir.

La chantilly: Récupérez les graines de la gousse de vanille et celles de la gousse de cardamome, écrasez ces dernières au pilon.

Fouettez la crème et le mascarpone avec les graines de vanille et de cardamome jusqu'à ce quelle soit bien ferme, réservez-la au frais si besoin.

Les fruits: Récupérez la pulpe et les graines du fruit de la passion, versez-les dans une casserole, ajoutez les morceaux d'ananas et le miel. Faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide s'épaississe et forme une sorte de confiture autour des morceaux d'ananas. Laissez refroidir.

Montage: Au dernier moment, déposez un peu de chantilly au centre des nids de meringue puis disposez les fruits sur la chantilly. Servez.