

Pavlovas abricots-camomille

Pour 2 personnes

50g de blancs d'œufs

50g de sucre en poudre

50g de sucre glace

120ml de crème liquide entière

1 cuil à café de camomille séchée

1 cuil à café de miel

1 noisette de beurre

4 abricots

1 cuil à soupe de pignons de pin

La chantilly: Faites infuser la camomille dans la crème froide pendant 1 nuit, puis filtrez la crème et fouettez-la en chantilly ferme

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.

Les fruits: Faites fondre le beurre et le caramel dans une poêle. Coupez les abricots en 4 et faites les dorer dans le mélange beurre-miel juste quelques instant ils ne doivent pas se transformer en compote. Réservez et Laissez refroidir. Mettez les pignons dans la poêle à la place des abricots et laissez les dorer quelques instant, réservez.

Montage: Au dernier moment, déposez la moitié des abricots au centre des nids de meringue, recouvrez avec la chantilly puis disposez le reste des abricots rôtis sur la chantilly. Parsemez de pignons et servez