***Pavlovas mangue-coco comme des œufs au plat***

***Pour 6 pavlovas***

Meringues

120g de blancs d’œufs (4blancs)

120g de sucre

120g de sucre glace

Dôme mangue

235g de mangue en conserve (1 petite boite)

35g de sucre

2 cuil à soupe de jus de citron

1 feuille de gélatine (2g)

Chantilly coco

200ml de crème de coco (froide)

1 cuil à café de mascarpone

1 cuil à café de sucre glace

Matériel: moule à pop cake, douille lisse de 12mm, poche à douille.

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 6 nids de meringue de 10cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four à 110°C pendant 1h15. Laissez refroidir.

Dôme mangue: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole versez le sucre, le jus de citron vert et les morceaux de mangue, faites chauffer puis mixez les fruits et continuez de chauffer pour épaissir le coulis. Quand vous avez obtenu la bonne consistance, prélevez 120g de coulis et réservez le reste.

Essorez la feuille de gélatine puis plongez-la dans les 120g de coulis chaud, mélangez pour bien la dissoudre et versez ce coulis dans les moules à pop cake, laissez refroidir avant de réservez au congélateur pendant au moins 1 heure. Puis ressortez-les et démoulez-les 30 minutes avant de monter les pavlovas.

Chantilly coco: Fouettez la crème de coco avec le mascarpone et le sucre glace, à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme (ça prend plus de temps que pour une chantilly classique)

Montage: Versez 1 cuillère à café de coulis de mangue dans le creux des meringues (celui que vous aviez mis de coté), recouvrez de chantilly coco et pour finir déposez un dôme de mangue sur la chantilly. Réservez au frais jusqu'à la dégustation, les dômes de mangues auront le temps de décongeler complètement.