

PAVLOLA AUX MELONS & PASTÈQUES

Produits



Salade de fruits été
1,2kg Florette



Menthe
50g Florette

Ingrédients :

- 1,2kg de salade de fruits été Florette
- 500ml de crème liquide entière
- 200g de sucre semoule
- 300g de sucre glace
- 100g de mascarpone
- 15g de menthe Florette
- 8 blancs d'œufs
- 1 gousse de vanille



Dessert



10
assiettes



1h50

Les étapes de préparation :

1. Faire la meringue en montant les blancs en neige avec le sucre glace (200g). Puis, serrer à la fin avec le sucre semoule et pocher 10 cercles. Faire cuire 1h20 à 90°C.
2. Monter la chantilly en fouettant la crème avec le mascarpone, le sucre glace (100g) et la vanille grattée.
3. Dresser la crème Chantilly sur les cercles de meringue, recouvrir avec les fruits et décorer avec quelques feuilles de menthe.



Astuce du chef !

Agrémenter votre meringue de quelques zestes de citron vert.