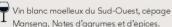
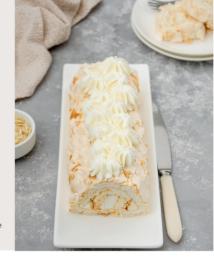
# Pavlova roulée exotique.











## INGRÉDIENTS.

#### Merinaue:

4 blancs d'œufs

200a de sucre

1 c. à c de fécule de maïs

1 c. à c. de vinaigre d'alcool

#### Garniture:

150ml de crème liquide

2 c. à s. de sucre glace

1 citron vert

2 fruits de la passion

1 manque

### PRÉPARATION.

- 1. Préchauffez le four à 160°C
- 2. Montez les œufs en neige en ajoutant le sucre progressivement.
- 3. Ajoutez l'amidon de maïs et le vinaigre.
- 4. Etalez sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, lissez la surface et enfournez 25 minutes.
- 5. Retournez la merinque sur une feuille de papier cuisson saupoudré de sucre alace.
- 6. Fouettez le mascarpone avec la crème liquide et sucrez le mélange.
- 7. Prélevez le zeste du citron vert et ajoutez-le à la crème (réservez une cuillère à soupe de zestes pour la décoration). Réservez.
- 8. Prélevez les graines du fruit de la passion et détaillez la manque en petits cubes. Arrosez le tout de 2 cuillérées de jus de citron vert et réservez.
- 9. Recouvrez le biscuit merinqué de crème mascarpone en réservant un bord de 5cm côté longueur, répartissez les fruits sur la crème (réservez-en un peu pour la décoration) et roulez dans le sens de la longueur. Décorez la bûche des fruits restants et servez.

