

Pavlova roulée exotique .



6-8 pers.



20 min



25 min



Vin blanc moelleux du Sud-Ouest, cépage Manseng. Notes d'agrumes et d'épices.



INGRÉDIENTS .

Meringue :

4 blancs d'œufs

200g 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 mangue

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. Étalez sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, lissez la surface et enfournez 25 minutes.
5. Retournez la meringue sur une feuille de papier cuisson saupoudré de sucre glace.
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 mangue en petits cubes. Arrosez le tout de 2 cuillères de jus de citron vert et réservez.
9. Recouvrez le biscuit meringué 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.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS