

Pavlova aux fruits rouges, gel de framboise, crème de cheesecake à la lime et vanille |

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

L'astuce du chef

Vous pouvez chemiser l'intérieur de votre coque de meringue d'une fine couche de chocolat fondu (pinceau), cela va l'imperméabiliser et vous permettra de garder le croquant plus longtemps.

Ingrédients

Meringue suisse

- 80 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 160 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Sel

Crème cheesecake

- 150 Gr Fromage à la crème
- 50 Gr Sucre
- 150 Gr Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Fruits et finitions

- 0.50 Casseau(x) Framboises
- 0.50 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 25 Gr Sucre glacé

La gelée de framboise

- 275 Ml Purée de framboises
- 1 Cuil. à thé Agar-agar
- 2 Feuille(s) Gélatine

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **212 F°**

Meringue suisse

Dans le bol mélangeur, faites chauffer au bain-marie les blancs d'œufs, le sucre et le sel, à 50°C (122°F), sans cesser de fouetter le mélange.

Placez votre mélange chaud sur le batteur, faites tourner jusqu'à refroidissement complet, vous obtiendrez une meringue bien blanche et lisse.

Placez votre meringue dans une poche à pâtisserie munie d'une douille à macaron (n°3).

Utilisez une plaque de moules à tartelette en silicone (empreinte de 3 cm de large, 2 cm de hauteur).

Retournez-la, nous allons utiliser le relief des moules. Remplissez une poche à pâtisserie de meringue, munie d'une douille unie à macaron.

Passez une pellicule (bombe aérosol) de beurre sur toute la surface du moule. Enveloppez délicatement d'un boudin de meringue le relief du moule, dans sa totalité.

Saupoudrez de sucre glace avant d'enfourner dans le four pour un minimum d'1h30, assurez-vous

que la meringue soit suffisamment sèche avant de la décoller des moules, avec délicatesse.

Crème de cheesecake

Montez votre crème à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, réservez-la dans le frigo.

Dans un bol, malaxez le fromage (Philadelphie) avec le sucre, les zestes de lime et les graines de vanille, assurez-vous d'une texture bien lisse.

Incorporez délicatement la crème fouettée en pliant avec une Maryse (spatule en plastique).

Réservez la crème dans le frigo.

Fruits rouges en gelée

Dans une casserole, versez la purée de framboise, l'agar-agar, portez le tout à ébullition, fouettez bien pendant une minute. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine (préalablement réhydratées dans de l'eau froide).

Versez la gelée dans un récipient, placez-le dans le frigo jusqu'à refroidissement complet (idéalement une nuit).

Une fois bien refroidie, détaillez la gelée en cubes, passez-la dans un blender, ajoutez-y de l'eau ou du jus de fruits rouges pour obtenir une consistance (confiture) qui enrobera bien votre brunoise de fruits.

Mélangez la gelée à la brunoise de fruits, puis réservez-la dans le frigo.

Montage

Garnissez une poche à douille de crème de cheesecake et remplissez votre meringue (en forme de soucoupe).

Dessus, déposez délicatement la brunoise de fruits rouges en gelée.

Finalisez avec des zestes de lime sur l'ensemble, puis un peu de sucre glace, ainsi qu'une feuille de menthe.

Bon appétit!