

Pavlova de chantilly citronnelle et lime, brunoise d'ananas en gelée de vanille, crémeux de cheesecake

Recette pour 4



Description

Dans l'idée d'un cheesecake, légèreté et fraîcheur des fruits, tout en finesse.

L'astuce du chef

La gelée

Laissez idéalement la gélatine faire son effet durant une nuit dans le frigo, cela vous donnera une idée exacte de sa capacité de prise par rapport à la quantité utilisée.

Une différence de texture de la gelée peut paraître si cette dernière n'a reposé que pendant son temps de refroidissement. Attention, cela est encore plus flagrant lors de l'utilisation de jus très acides (citron, lime, pamplemousse, etc).

La meringue

Une fois la meringue bien refroidie, versez-y du chocolat blanc fondu, laissez-le refroidir, puis chemisez à l'aide de votre doigt la totalité de la surface intérieure des cups. Cela permettra à la meringue de ne pas être en contact direct avec les éléments humides qui composent le dessert. Elle gardera son croquant.

Ingrédients

Meringue suisse

- 80 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 160 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Crème de fromage

- 150 Gr Fromage à la crème
- 50 Gr Sucre

Chantilly citronnelle et lime

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Citronnelle
- 0.50 Unité(s) Lime
- 20 Gr Lait concentré

Gelée et brunoise d'ananas

- 0.25 Unité(s) Ananas
- 275 Ml Jus d'ananas

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 1 Cuil. à thé Agar-agar
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 2 Feuille(s) Gélatine

Finitions disque de chocolat

- 100 Gr Chocolat noir
- 3 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

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

Meringue suisse

Dans le bol mélangeur, chauffez au bain-marie les blancs d'oeufs et le sucre, 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.

Ajoutez les zestes de lime, placez votre meringue dans une poche à pâtisserie munie d'une douille à macaron (n°3).

Utilisez une plaque de moule 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 de 1h30, assurez-vous que la meringue soit suffisamment sèche avant de la décoller des moules, avec délicatesse.

Chantilly citronnelle et lime

Faites bouillir la crème avec la citronnelle hachée finement et les zestes de lime. Après la première ébullition, éteignez le feu. Ajoutez le lait concentré et sucré, mélangez bien.

Couvrez la casserole, laissez infuser 10 minutes, puis passez le tout au chinois étamine. Assurez-vous de ne pas avoir de particules dans votre crème infusée.

Réservez-la dans le frigo durant une nuit idéalement. Le lendemain, fouettez-la comme une chantilly.

Crème de fromage

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

Dans un bol, malaxez le fromage (Philadelphia) avec le sucre 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.

Gelée et brunoise d'ananas

Détaillez l'ananas en petite brunoise (petits cubes), réservez-le dans un bol au frigo.

Gelée

Dans une casserole, versez le jus d'ananas, l'agar-agar et les graines de vanille, 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 au 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 d'ananas pour obtenir une consistance (confiture) qui enrobera bien votre brunoise d'ananas. Mélangez la gelée à la brunoise d'ananas, puis réservez-la au frigo.

Montage

Remplissez vos meringues (en forme de soucoupes) de la chantilly de citronnelle, déposez dessus une belle boule de brunoise d'ananas en gelée de vanille, déposez un disque de chocolat en exerçant une certaine pression.

À l'aide d'une poche à pâtisserie avec une douille cannelée, réalisez une belle rosette de crème de fromage sur le dessus.

Finalisez avec des zestes de lime sur l'ensemble, puis un peu de sucre glace.

Bon appétit!