

Pavlova déstructurée, pommes caramélisées, cannelle, glace vanille

Recette pour 4

Description

Le mariage indémodable de la cannelle et la pomme, le croquant d'une meringue française, le tout rafraîchit par une glace vanille.

L'astuce du chef

Vous pouvez faire un choix de glace différent, caramel par exemple.

Le choix des pommes peu varier suivant vos goûts.

Ingrédients

Bâtonnets de meringue

- 80 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 65 Gr Sucre
- 65 Gr Sucre glacé

Pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à soupe Cassonade

Montage et finition

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **195 F°**

Bâtonnet de meringue

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre.

À la main, incorporez le sucre glace (tamisé). Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez des boudins de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier. Enfourez votre plaque à 90°C (194°F) pendant environ 1 h 30. Une fois cuites, laissez refroidir, vous pouvez les concasser légèrement.

Pommes caramélisées

Dans un petit bol, mélangez le beurre mou avec la cannelle moulue.

Épluchez vos pommes, coupez-les en deux, retirez le cœur, coupez-les en quartiers. Dans une poêle chaude, ajoutez le beurre à la cannelle, la cassonade, ensuite les quartiers de pomme.

Faites caraméliser les pommes, attention de ne pas les sur-cuire, gardez un peu de texture.

Retirez les quartiers de pommes, gardez le jus de cuisson.

Montage et finition

Dans une verrine, assiette creuse ou bol, déposez les quartiers de pomme dans le fond, déposez quelques bâtons de meringue cassés.

Déposez une boule de glace, arrosez d'un peu de jus de cuisson des pommes, pour finir, écrasez entre vos doigts des bâtons de meringue au-dessus de la glace.

Bon appétit!