

## Pavlova



### Ingrédients: Meringue:

- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre blanc
- 4 blancs d'œufs, tempérés
- 250 ml (1 tasse) de sucre

### Garniture :

- 500 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre
- Petits fruits (fraises, framboises et bleuets)
- Feuilles de menthe

## Préparation

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 135 °C (275 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Réserver.

Meringue :

1. Dans un petit bol, délayer la fécule dans le vinaigre. Réserver.
2. Dans le bol du mélangeur électrique, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
3. Ajouter le sucre graduellement en fine pluie en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer le mélange de fécule.
4. Répartir la meringue sur la plaque en façonnant un disque d'environ 20 cm (8 po) de diamètre. Cuire au four 1 h 15.
5. Retirer du four et laisser refroidir complètement.

Garniture :

1. Dans le bol du mélangeur électrique, fouetter la crème avec le sucre jusqu'à l'obtention de pics mous.
2. Répartir sur la meringue refroidie.
3. Garnir de petits fruits et de feuilles de menthe.

Servir immédiatement.

NOTE: La meringue doit être cuite le jour même puis garnie juste au moment de servir.