

# Pavlova



## Ingrédients :

Meringue :

\* 180g de blancs d'oeufs

\* 1 càs de Maizena

Garniture :

\* 50cl de crème 35 %

Décor : les fruits de votre choix

\* 300g de sucre

\* 1 càs de vinaigre de fruits

\* 20g de sucre vanillé

## Recette :

Meringue : Préchauffez le four à 110°C. Montez les blancs en neige ferme avec le sucre. Incorporez délicatement la farine & le vinaigre. Etalez sur une feuille de cuisson, de façon à former un cercle du diamètre voulu. Faites cuire 1h15. Réservez à T° ambiante.

Garniture : Montez la crème en chantilly. Ajoutez le sucre vanillé. Etalez délicatement la garniture sur la meringue, recouvrez avec vos fruits.

Réservez au frais 1h.

Disponible aux Etablissements Salvi :

Les blancs d'oeufs, le sucre (+vanillé), la crème.