

Pavlova aux mandarines, coulis de fruits de la passion



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Amande entière décortiquée en sachet 1 kg LA PULPE	0016625
2 GOUSSES	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
1	Lait entier	~
0.7	Mandarine en segments au sirop léger en boîte 3/1 VALTONIA	0069113
10 pièces	Meringues rondes	~
0.15	Mousse blanche décor en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0065752
30 grammes	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
1	Purée de fruits de la passion sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181122

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre et égoutter les segments de mandarines en prenant soin de garder le sirop.
- 2 Mettre en œuvre la mousse blanche avec la crème liquide et en remplaçant le lait par le sirop des fruits.
- 3 Fendre les gousses de vanille en deux, gratter la pulpe et ajouter la pulpe à la mousse blanche.
- 4 Torrifier les amandes afin d'obtenir une belle couleur blonde.
- 5 Monter les pavlovas a votre convenance sur un disque de meringue en ajoutant la mousse blanche à la vanille et les segments de clémentines.

- 6 Laisser prendre au réfrigérateur environ 2h.
- 7 Dresser avec le coulis de fruits de la passion et décorer de noisettes caramélisées.
- 8 Envoyer bien frais.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut rosé AOC en bouteille 75 cl CASTELNAU