

Pavlova à la clémentine et Nutella®



Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 PM	Blancs d'oeufs	~
1 PM	Sel	~
0.25	Sucre blanc	~
1	Vinaigre blanc	~
0.019	Fécule de maïs	~
1	Extrait de vanille	~
4 PM	Jaunes d'oeufs	~
0.055	Sucre en poudre	~
0.1	Jus de clémentines pressées	~
PM	Zest de 1 clémentine	~
0.1	Beurre pommade	~
0.1	Crème liquide 35% froide	~
0.02	Sucre glace	~
0.35	Clémentines (soit 5 pièces)	~
0.225	Pâte à tartiner aux noisettes en tube 1 kg NUTELLA	0187331

Étapes de préparation

1

RECETTE DE LA PAVLOVA :

- Préchauffez le four à 150°C.
- Dans un saladier, battre les blancs d'oeufs avec le sel jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le sucre en poudre puis continuez de battre pour que la

1

texture soit lisse et brillante. Ajoutez le vinaigre blanc, la fécule de maïs et l'extrait de vanille.

- Transvasez la crème dans une poche à douille.
- Sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, pochez les meringues individuelles puis à l'aide d'une cuillère, faire un léger creux au milieu de chaque.
- Au moment d'enfourner, baissez le four à 120°C puis laisser cuire 30 à 35 min. Les meringues doivent être fermes et sèches au toucher mais non brunies.

2

RECETTE DE LA CREME A LA CLEMENTINE :

- Récupérez les zestes des clémentines et veillez à garder les segments et le jus.
- Fouettez les jaunes d'oeufs, le sucre, le jus, les zestes, le beurre et la pincée de sel dans une casserole avec un fouet. Remuez à feu moyen/fort, sans porter à ébullition jusqu'à ce que la préparation épaississe. Environ 8-10 min.
- Amenez à très légère ébullition pendant 2 min en remuant avec un fouet puis versez dans un récipient et filmez pour éviter la formation d'une croûte.
- Faites refroidir au frais.
- Une fois refroidi, sortez du frigo la crème liquide et montez-la en chantilly avec le sucre glace. Une fois montée, incorporez délicatement la moitié de la crème clémentine.
- Transvasez dans une poche à douille à bout large et rond.

3

MONTAGE :

- Sur chaque pavlova, pochez dans le creux la crème clémentine.
- Ajoutez 15 gr de Nutella et quelques segments de clémentines fraîches.