

# PAVLOVA AU CITRON VERT ET FRAMBOISES

 Nombre de personnes : 6 personnes

## INGRÉDIENTS

---

- 250 g de framboises
- Pour la meringue**
- 3 blanc d'œufs
  - 80 g de sucre en poudre
  - 80 g de sucre glace
  - 2 citrons verts

**Pour la chantilly**

- 20 cl de crème liquide
- 80 g de philadelphia ou mascarpone
- 45 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

## PRÉPARATION

---

### Pour le sablé breton

1. Préchauffer le four à 120°C.
2. Monter les blancs en neige à faible vitesse au début en incorporant le sucre en poudre en 3 ou 4 fois dès qu'ils commencent à former une belle mousse.
3. Quand tout le sucre en poudre a été incorporé, battre à pleine vitesse pendant quelques minutes pour serrer les blancs et obtenir une meringue lisse et brillante.
4. Incorporer alors délicatement le zeste des citrons verts et le sucre glace à l'aide d'une maryse.
5. Mettre la préparation dans une poche à douille. Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dresser des cercles de meringue d'environ 10 cm de diamètre. Déposer des pointes de meringue sur tout le pourtour des cercles. Le but est de faire comme un nid pour mettre la garniture.
6. Enfourner pour une vingtaine de minutes puis éteindre le four et laisser les meringues refroidir à l'intérieur.

### Pour la mousse de mascarpone

1. Peu avant le service, mélanger la crème, le philadelphia, le sucre glace et les grains de la gousse de vanille. Fouetter ce mélange en chantilly.
2. En garnir l'intérieur des meringues à l'aide d'une poche à douille.
3. Disposer les framboises en les intercalant avec les pointes de chantilly. Déguster aussitôt.