



## Pavlova aux fraises



Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 1h15

Temps de refroidissement: 1h

### **Ingrédients pour 6-8 personnes:**

- 6 blancs d'œuf (à température ambiante)
- 300g de sucre en poudre
- 1CS de maïzena
- 1CS de vinaigre blanc
- extrait de vanille
- 50cl de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé
- 600g de belles fraises

### **Préparation:**

1. Préchauffer le four à 150°
2. Monter les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre en 3 fois. Incorporer la maïzena, le vinaigre blanc et quelques gouttes d'extrait de vanille.
3. Disposer la meringue sur du papier sulfurisé en grand cercle épais ou en portion individuelle. La meringue doit être épaisse car à la fin de la cuisson elle est craquante à l'extérieure et fondante à l'intérieur.
4. Enfourner pour 1h15 puis laisser refroidir dans le four éteint, avec la porte entrouverte.
5. Monter la crème en chantilly (la crème doit être bien froide). Ajouter le sucre vanillé.
6. Au moment de servir disposer le disque de meringue dans une assiette. Étaler généreusement la chantilly sur la meringue et ajouter les fraises coupées en morceaux.