



PAVLOVA AUX FRAMBOISES ET AU SIROP D'HIBISCUS EPICE



Pour 6 personnes :

Le sirop d'hibiscus épicé (à faire la veille)

100 g de sucre
5 grains de poivre noir écrasé
5 grains de coriandre
1 gousse de vanille grattée
1/2 bâton de cannelle
20 g de gingembre râpé
1 étoile d'anis
4 fleurs d'hibiscus séchées
½ jus de citron
20 cl d'eau

Faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter toutes les épices et les fleurs d'hibiscus et le jus de citron, retirer du feu et laisser infuser 24 h. Le lendemain, filtrer et re donner un bouillon si la consistance du sirop est un peu fluide

La meringue :

4 blancs d'œufs
100 g de sucre glace
100 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 90°. Batta les blancs en neige avec 1 càc de sucre glace et les monter assez fermes, ajouter, le reste des 2 autres sucres mélangés et battre encore environ 1 mn. Dresser 6 ronds de la taille d'une tarte d'une tartelette sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille et les enfourner 1 heure 30 environ. Les laisser refroidir dans le four.

Quand les meringues sont bien froides ou le lendemain, si vous les avez gardées en dehors de l'humidité, faire la chantilly.

La chantilly :

250 ml de crème fleurette
20 g de sucre glace
2 fleurs d'hibiscus réduites en poudre

Procéder comme toujours avec une crème très froide. Commencer par battre assez doucement pour aérer la crème, augmenter la vitesse petit à petit en incorporant le sucre glace et la poudre d'hibiscus qui, en parfumant agréablement la chantilly, la colore aussi d'un rose très agréable. Si votre crème est bien ferme, elle peut-être préparée au moins 2 heures à l'avance.

Dressage :

Coupe un disque de meringue en deux. Poser 1/2 dôme de chantilly sur chaque demi meringue à la poche à douille ou à la cuillère sur les meringues, les consteller de framboises et les arroser avec le



sirop épicé. On peut aussi ajouter des framboises entre les 2 disques de façon à avoir plus de fruits et à ne pas avoir un dessert trop sucré.

Le croquant de la meringue fait un contraste agréable avec la chantilly. Cette dernière n'est quasiment pas sucrée, les framboises non plus et je trouve que c'est un gros avantage par rapport au vacherin qui cumule meringue et glace et c'est sans doute pour ça que je n'apprécie pas trop ça. Le sirop épicé et poivré, relevé avec la pointe d'acidité du citron complète parfaitement cette pavlova qui reviendra sûrement sur ma table en d'autres saisons et qui pourrait même faire une jolie bûche si on fait sda base rectangulaire, mais je viens seulement d'y penser.