

Pavlova à l'orange et grenade

Bonjour à toutes et tous

Dans les desserts qui en jettent visuellement sans être complexes à réaliser, la pavlova occupe une place de podium: . C'est un dessert composé d'une meringue généreuse, de crème, d'une garniture de fruits ou d'autres condiments. C'est un dessert léger en bouche, plus léger qu'un gâteau, très frais, et idéal pour terminer un repas de fête. Il aurait d'ailleurs été inventé en 1926 par un pâtissier parisien, en l'honneur de la ballerine russe *Anna Pavlova*, de passage dans la capitale qui souhaitait se faire plaisir sans remettre en cause son activité (source : wikipédia).

Pour fêter emménagement, on s'est décidé en famille à s'offrir un dessert, et on a opté pour une pavlova, version hiver. Meringue, crèmes, quartiers d'[oranges](#) et grains de grenade. Rien de plus, Le soir venu, elle a clairement régalié toute la petite famille. C'est crémeux, croquant, léger, fruité. L'association orange/grenade/crème marche très bien. Le tout se déguste avec gourmandise

J'avais donc envie de partager avec vous cette recette de pavlova orange et grenade, pour toute occasion gourmande hivernale, en dessert ou plus. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée .



- PAVLOVA ORANGE
& GRENADE -

Recette : Pavlova orange et grenade

Saison de la recette : Novembre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la meringue :

- 3 blancs d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 60 g de sucre glace

Pour la crème fouettée:

- 250 ml de crème entière épaisse réservée au frais (1)
- 40 g de sucre
- zestes d'une demi orange

Pour la garniture:

- 2 oranges
- 1/2 belle grenade (ou 1 petite)

Réalisation

Étape 1 : La meringue

- Disposez les blancs d'oeufs avec le sucre dans le bol de votre batteur ou un saladier
- Montez en neige ferme
- Répartissez cette meringue en disque épais (5cm) sur un film de cuisson four. Vous pouvez vous aider d'un cercle à pâtisserie de 20-24 cm de diamètre au besoin.
- Faites cuire pendant 1 heure à 100°C (3)
- Laissez refroidir

Étape 2 : La crème

- Fouettez la crème froide afin de la monter.
- Incorporez ensuite le sucre et les zestes d'orange.
- réservez au frais

Étape 3: Dressage

- Pelez à vif l'orange puis récupérez les suprêmes. Pour faciliter la dégustation vous pouvez les couper en 2 ou 3 morceaux.
- Récupérez le grains de grenade (attention, cela tâche !)
- Dressez la pavlova en :
 - disposant la meringue dans un plat de service à fond plat puis appuyant légèrement sur le centre de la meringue
 - répartissant la crème fouettée
 - décorant des oranges et des grains de grenade
- Réservez au frais avant le service (idéalement dans la 1/2 journée) (2)

Servez frais.

Astuces :

- (1) Utilisez bien une crème entière pour lui permettre de monter, c'est le gras qui fait la tenue. Sans vouloir faire de pub, je sélectionne toujours la crème des chefs de la marque P, car elle se monte à la main !
- (2) Conservez bien la pavlova au frais afin que la crème tienne bien, mais n'attendez pas trop longtemps avant de la consommer. Le réfrigérateur étant légèrement humide, il va faire perdre du croquant à la meringue.
- (3) La durée de cuisson peut varier selon les fours et l'épaisseur de

votre pavlova. Elle doit être ferme sur les bords/la croûte mais moelleuse au centre. Si votre four vous semble poussif, montez le temps de cuisson de 15 -20min

- Variantes : Personnalisez la pavlova en y ajoutant des quartiers de clémentine, amandes effilées ou noisettes, un peu de curd citron. Evitez les zestes d'agrumes confits, ils amèneront trop de sucre dans le dessert.
-