

### Pavlova aux fruits



**Ingrédients pour la meringue** : 4 blancs d'oeuf à température ambiante, 250 g de sucre, 1/2 c à c de maïzena, 1 c à c de vinaigre blanc

Monter les blancs en neige. Quand ils deviennent mousseux, ajouter 1/3 du sucre. Continuer à fouetter et ajouter le reste du sucre en 2 autres fois. Emplir une poche à douille avec les blancs en neige. Dresser un cercle de meringue sur une silpat ou du papier sulfurisé. Ajouter un boudin de meringue sur le pourtour pour former une sorte de "nid".

Faire cuire à 100°C pendant 1h15. Faire glisser la pavlova sur un plat et garnir de fruits.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan