



- LA RECETTE DE LIONEL HOULMANN -

PAVLOVA AUSTRALIENNE CLASSIQUE



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 blancs d'oeufs
- 300 g de sucre fin
- ½ cuillère à café d'essence de vanille
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- 1 cuillère à café de Maizena
- 4 cuillères à soupe d'eau bouillante

Marche à suivre

Préchauffer le four à 180 degrés et préparer une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Fouetter tous les ingrédients à grande vitesse jusqu'à obtenir une neige très ferme (environ 15 minutes). Etaler cette préparation sur la plaque de cuisson en un cercle de 20 cm de diamètre. Enfourner pendant 10 minutes. Puis baisser la température à 100 degrés et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes.

Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir légèrement la porte du four et laisser refroidir la pavlova. Juste avant de servir, décorer de crème fouettée et de fruits frais à votre goût (fraises, fruits de la passion, kiwis, myrtilles, etc.).

La suggestion d'accompagnement :

NECTAR GIVRÉ SUISSE

Le Nectar Givré est un cidre de glace, il s'apparente et **se consomme comme un vin doux**. Afin de valoriser la pomme sous plusieurs formes et par la même occasion, créer un produit unique, une eau-de-vie de pomme intensément fruité y est ajoutée. Pomme de Port, transformé au Landron et mis en bouteille à Auvernier. Du 100% Local. Parfait pour accompagner cette savoureuse Pavlova.



A découvrir chez :

**Paratte vins
Sàrl**

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

