

Gâteau Pavlova

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h30

Pour 8 personnes :

4 blancs d'œufs

2c. à café de vinaigre

150 g de sucre glace

2 c. à café de maïzena

2 c. à c. de sucre vanillé

Fruits en tranches ou fruits rouges

30 cl de crème entière

1. Montez les blancs en neige avec le vinaigre. Quand ils sont fermes, ajoutez peu à peu tout en battant le sucre, la maïzena et le sucre vanillé. On obtient un mélange blanc et épais.
2. Garnir un moule de 20 cm de diamètre avec du papier sulfurisé humidifié. Verser la préparation en étalant bien et en faisant remonter les bords pour donner une forme d'assiette creuse.
3. Faire cuire 1h à 1h30 à 120°C la meringue doit dorer. Laisser refroidir.
4. Retourner la meringue. Enlever le papier sulfurisé et la retourner sur le plat de service.
5. Monter la crème en chantilly.
6. Garnir la meringue de crème et de fruits.

Bûche à la crème de noisettes

Pour la génoise :

4 - 5 œufs

90 g de farine

60 g de noisettes torréfiées en poudre

110 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

½ c. à c. de levure

Pour la crème :

350 cl de crème liquide entière

70 g de sucre

80 g de noisettes torréfiées en poudre

Pour la nougatine de la décoration :

100 g de sucre

70 g de noisettes hachées

18 noisettes émondées et torréfiées

chocolat

Préparation :

Pour la génoise :

1. Préchauffez le four sur 180° (th.6)
2. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec ¼ du sucre et le sucre vanillé.
3. Montez les blancs en neige, ajoutez le reste du sucre en continuant à battre et incorporez –les au mélange précédent.
4. Mélangez la farine, la levure et les noisettes, saupoudrez le mélange œufs-sucre et mélangez délicatement.
5. Déposez une feuille de papier cuisson dans un plat rectangulaire. Déposez la préparation et enfournez pour 8 à 10 min.
6. Roulez la génoise immédiatement après l'avoir sorti du four.
7. Laissez refroidir puis déroulez et répartissez la crème sur la génoise puis roulez-la de nouveau.
8. Décorez –là avant de servir.

Pour la crème :

1. Battez la crème (très froide) avec le sucre en chantilly ferme. Réservez quelques cuillerées pour la décoration.
2. Mélangez le reste de la crème avec la poudre de noisette torréfiée.

Pour la nougatine :

Dans une casserole faire un caramel blond avec le sucre. Ajouter les noisettes hachées, mélanger rapidement et retirer du feu. Etaler toute suite, tant que mélange est chaud, avec un rouleau à pâtisserie huilé sur une feuille de cuisson préalablement huilée. Laisser refroidir.

Une fois refroidie, écrasez la nougatine et décorez la bûche ainsi qu'avec la crème réservée et les noisettes entières.