

Pavlo'Vexin

Pavlova aux pommes « Belles de Pontoise » en pickles, meringue et chantilly au miel du Vexin, éclats de tuile à la bière Véliocasce

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 pommes « La Belle de Pontoise »
- 4 blancs d'œuf à température ambiante
- Miel léger du Vexin (3 cuillères à soupe et 1/2 cuillère à café)
- 160 ml d'eau
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe et demie de Maïzena
- 325 g de sucre semoule (fin blanc)
- 20 cl de crème fleurette (liquide entière) très froide
- 2,5 cl de bière au miel au Vexin (Véliocasce)

Préparation

- Mettez la crème pour la chantilly et le bol au réfrigérateur (voire au congélateur) pour qu'ils soient bien froids ; sortir les œufs pour les meringues pour qu'ils soient à température ambiante.
- Préparez les pickles de pommes selon la technique du « 3 2 1 » : soit 3 volumes d'eau pour 2 volumes de vinaigre et 1 volume de « sucre » : portez à ébullition 160 ml d'eau avec 100 ml de vinaigre de cidre et 2 cuillères à soupe de miel (environ 50 gr). Pendant ce temps, taillez finement en macédoine 2 pommes, en laissant la peau qui donnera un joli coloris rose (petits dés de 4 à 5 mm de côté). Dans un bocal en verre, recouvrez les pommes du mélange bouillant, laissez refroidir et réservez.
- Préparez les meringues au miel : préchauffez le four à 120°C (chaleur tournante, soit thermostat 4). Mettez une pincée de sel dans vos 4 blancs d'œuf et montez-les en neige très ferme. En continuant de battre, ajoutez progressivement 200 g de sucre, puis incorporez 1 cuillère à soupe et demie de Maïzena et enfin 1/2 cuillère à café de miel. Votre meringue doit former des becs d'oiseau. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, formez 4 petits nids : creusez au centre pour obtenir une forme évasée qui contiendra par la suite la chantilly et les pommes. Enfouez pendant 1h20. Le four ne doit pas être ouvert pendant toute la durée de la cuisson. A la fin, éteignez le four mais laissez-y les meringues à l'intérieur pendant 30 minutes. Enfin, sortez-les du four et laissez-les reposer au moins 15 minutes.

- Préparez la chantilly au miel : fouettez 20 cl de crème fleurette bien froide. Lorsqu'elle est montée en chantilly, incorporez la cuillère à soupe de miel en deux fois. Ne travaillez pas trop le mélange pour qu'il ne se transforme pas en beurre. Réservez au réfrigérateur.
- Préparez les éclats de tuiles à la bière au miel : préchauffez votre four à 200 degrés/th. 6. Mélangez 125 g de sucre avec 2,5 cl de bière et 12,5 g de miel et faites cuire dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel blond. Versez le caramel sur une plaque couverte de papier sulfurisé et laissez complètement refroidir. Cassez ce caramel durci en morceaux et mixez-le pour obtenir une poudre. Sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, étalez cette poudre de caramel en couche assez fine. Faites cuire pendant environ 5 minutes à 200 degrés /th. 6, en vérifiant que le caramel ne brûle pas. Vous devez obtenir une belle plaque brillante comme un miroir. Laissez refroidir complètement sur la plaque puis, au moment de dresser, concassez des morceaux dont vous parsèmerez vos pavlova.
- Dressez votre dessert au dernier moment (pour que la chantilly ne détrempe pas les meringues et que les éclats de tuiles ne se liquéfient pas) : égouttez vos pickles de pomme. Garnissez vos nids de chantilly, puis couvrez de pickles de pommes. Décorez de vos éclats de tuiles à la bière au miel.

Ce dessert peut également être présenté sous forme de grande pavlova à partager.

La Pavlova est le dessert national australien, créé dans les années 1920 à l'occasion de la tournée de la danseuse ballerine russe Anna Pavlova.

J'ai créé ce dessert en l'honneur de mon mari australien 😊