

Pavlova aux Abricots Pochés à la Lavande

Crème Fouettée au Miel & Citron

Il vous faut

| <i>La Pavlova</i> | <i>Les Abricots Pochés à la Lavande</i> | <i>La Crème Fouettée Miel & Citron</i> |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 4 blancs d'oeufs (150 g environ)• le double de leur poids en sucre (150g de sucre en poudre - 150g de sucre glace)• quelques gouttes de jus de citron• 1 càc de fécule de maïs• 1 càc de vinaigre blanc | <ul style="list-style-type: none">• 12 abricots• 500 g d'eau de source• 75 g de sucre de canne bio• 1 càs de fleurs de lavande séchées bio | <ul style="list-style-type: none">• 33 cl de crème fleurette bien froide• 2 càs de miel de lavande ou doux• les zestes d'un citron jaune• pistaches crues pour la déco |

Déroulement

La Pavlova

A faire quelques heures à l'avance.

Préchauffez le four à 100 °C. Préparez une plaque allant au four recouverte de papier cuisson et tracez un cercle de 20 cm de diamètre.

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez les blancs à vitesse moyenne avec une pincée de sel, une fois mousseux incorporez les sucres en 3 à 4 fois. Augmentez la vitesse, les blancs doivent devenir brillants et denses. Ajoutez le vinaigre et la maïzena.

Déposez la meringue sur la plaque de cuisson à l'aide d'une poche à douille ou à l'aide d'une spatule en créant un creux au centre pour y déposer la crème fouettée.

Enfournez 1h30 à 2h selon votre four.

Les Abricots Pochés à la Lavande

Lavez, coupez en deux et dénoyautez les abricots. Dans une casserole, déposez l'eau et le sucre. Portez à ébullition. Baissez sur feu moyen et ajoutez les fleurs de lavande. Laissez sur feu moyen 5mn. Filtrez. Déposez les abricots et pochez-les sur feu doux 3mn. Déposez les fruits dans une assiette creuse. Filmez et réfrigérez jusqu'au dressage.

La Crème Fouettée Miel & Citron

Montez la crème fouettée au batteur électrique en y ajoutant les zestes de citron et le miel. Réfrigérez jusqu'au moment du dressage.

Le dressage

Au dernier moment. Placez la moitié des abricots au centre de la meringue. Recouvrez de crème fouettée. Ajoutez le reste de fruits au centre. Parsemez de pistaches crues concassées (facultatif). Servez aussitôt.