



Mercredi 21 décembre

Noël en Australie

Recette d'une pavlova de Noël

Aujourd'hui, nous repartons pour une nouvelle étape de notre petit tour du monde. Destination : l'Australie !

L'Australie se situe dans l'hémisphère Sud, où les saisons sont inversées par rapport aux nôtres : on y fête donc Noël en plein été ! Pour le dessert du réveillon, les Australiens mangent facilement de grosses glaces... ou le « dessert national », la pavlova, sorte de grande meringue aux fruits. C'est ce dessert que nous te proposons de cuisiner aujourd'hui.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- ½ dl d'eau
- 2 cc de vinaigre de vin blanc
- 30 gr d'amidon de maïs (maïzena)
- 1.8 dl de crème entière
- 400 de fruits : par exemple, kiwis, mandarines, bananes, grenade, etc

Comment faire :

1. Préchauffe le four à 160° C
2. Dans un grand saladier, mets les blancs d'œufs et le sucre. Avec les fouets du mixer, bats-les en mousse
3. Prends la gousse de vanille, fais une ouverture avec un couteau sur toute la longueur et gratte l'intérieur pour en sortir la pulpe avec les graines.
4. Dans le saladier, ajoute à la mousse la pulpe de vanille, le vinaigre et l'eau. Bats le mélange encore une minute
5. Ajoute l'amidon de maïs et mélange délicatement avec une spatule
6. Couvre une plaque du four avec une feuille de papier sulfurisé. Etends la mousse sur la plaque, de façon à former un rond, avec un bord (comme un panier)





7. Mets la plaque au milieu du four et fais cuire pendant 25 minutes. Eteins le four et laisse refroidir le panier de meringue dans le four fermé pendant 2 heures

8. Fouette la crème entière ; pèle les fruits ou laves-les et coupes-les en quartiers, rondelles ou en cubes

9. Sors la meringue et pose-la sur un joli plat. Rempli le centre du panier avec la crème fouettée et dépose les fruits dessus



Une recette tirée de : Hanne Kruse, *Noël dans le monde entier : culture et cuisine*, Ed. Virids, 2003, p. 121