

# PAVLOVAS AUX KIWIS ET À LA MANGUE



4 pers



25 min



1 h



1 h

## VOTRE PANIER NETTO

- 4 blancs d'œufs
- 
- 120 g de sucre en poudre
- 
- 140 g de sucre glace
- 
- 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 
- 3 kiwis
- 
- 1/2 mangue
- 
- 2 brins de menthe

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 100° C.
2. Battez les blancs en neige, et lorsqu'ils commencent à être fermes, ajoutez le sucre en poudre cuillère par cuillère sans cesser de battre. Continuez de battre pendant encore 5 min.
3. Ajoutez en une seule fois 120 g de sucre glace tamisé et incorporez délicatement à l'aide d'une spatule. Votre préparation de meringues est prête !
4. Remplissez de meringue une poche munie d'une douille cannelée (vous pouvez utiliser un sac congélation dont vous couperez une extrémité).
5. Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, formez des nids en meringue.
6. Enfourez et laissez cuire 1h. Éteignez le four et laissez les meringues dans le four 1 h de plus, puis sortez-les et laissez refroidir sur la plaque.
7. Pelez et coupez les fruits en petits dés. Montez la crème et le reste de sucre glace en chantilly.
8. Au moment de servir, ajoutez la crème au centre des meringues froides, puis ajoutez des dés de fruits et de petites feuilles de menthe.