

RECIPE

# Mini pavlova au Nutella®

Moyen

3 h 20 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 8 PORTIONS**

- 120 g de Nutella®
- 100 g de crème fraîche entière liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de sucre impalpable
- 100 g de blanc d'œufs (3 blancs d'œufs)
- 80 g de fruits rouges



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

# INSTRUCTIONS



1

Préchauffez le four à chaleur tournante à 90°C et positionnez une grille dans la partie basse du four.

Dans un saladier, battez les blancs d'œufs à l'aide d'un fouet, en incorporant le sucre au fur et à mesure, jusqu'à obtenir une meringue ferme. Incorporez ensuite le sucre impalpable.



2

Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et tracez 8 cercles identiques de 8 cm de diamètre, avec un léger espace entre eux.

A l'aide d'une cuillère, déposez délicatement la meringue sur les cercles tracés, de façon à créer des cratères. Les bords des meringues doivent être plus hauts que le centre.

**3**

Enfournez pendant 2 heures.

À la fin, éteignez le four mais laissez les meringues à l'intérieur avec la porte du four fermée jusqu'à refroidissement. Astuce : cette étape peut être réalisée la veille.

Nettoyez les fruits rouges et fouettez la crème avec un batteur.

Déposez un peu de crème fouettée sur la 1<sup>ère</sup> meringue, avec une cuillère ajoutez 15 g de Nutella® puis quelques fruits rouges. Répétez la même opération avec les autres meringues.

## Et voilà !