

RECETTE

# Mini pavlova au Nutella®

Moyen

8 Portions

3 h 20 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 8 personnes**

100 g de blanc d'œufs (3 blancs d'œufs)

100 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

80 g de fruits rouges

100 g de crème fraîche entière liquide

120 g de Nutella®



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

## PRÉPARATION



- 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 glace.



- 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.  
Nettoyez les fruits rouges et fouettez la crème avec un batteur.  
Déposez un peu de crème fouettée sur la 1ère meringue, avec une cuillère ajoutez 15 g de Nutella® puis quelques fruits rouges. Répétez la même opération avec les autres meringues.

**Partagez la recette avec le hashtag  
#recettenutella**