

Bûche paulova aux fruits rouges

Niveau de difficulté : Facile

Coût : Bon marché : Temps de préparation 1 heure

Temps de cuisson : 3 heures

Pour votre recette de bûche paulova aux fruits rouges, réalisez la meringue la veille pour qu'elle ait le temps de bien durcir. Faites le montage avec la chantilly froide quelques minutes avant le service, si vous dressez trop tôt, l'humidité de la crème fera « fondre » la meringue.

Pour **6** personnes

Ustensiles :

1 poche munie d'une douille ronde

Ingrédients :

<i>Pour la meringue :</i>	<i>Pour la garniture :</i>	<i>Pour la déco :</i>
100g de blanc d'oeuf	250g de fruits rouges	Billes de sucre argentées et dorées
100 g de sucre	40cl de crème liquide	
Sucre glace		

Réalisation :

- 1- Commencez votre recette de bûche paulova aux fruits rouges en préchauffant le four à 90 °C (th. 3).

2- **La meringue** : Au batteur, montez les blancs en neige ferme en incorporant petit à petit le sucre et le sucre glace. Continuez à battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. À l'aide d'une poche munie d'une douille ronde, faites un trait de meringue de 25 cm, puis déposez des boudins de meringue les uns à côté des autres jusqu'à obtenir un rectangle de 25 cm x 8 cm. Réalisez un deuxième étage de meringues en procédant de la même façon. Avec une spatule, lissez la meringue pour obtenir des cotés droits. Enfournez 3 h. Réservez dans le four éteint entrouvert jusqu'à complet refroidissement.

3- **La garniture** : Rincez, essuyez et équeutez les fruits rouges. Fouettez la crème liquide froide jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

4- Placez la meringue sur un plat de service. Avec une cuillère à soupe, garnissez-la de crème fouettée, puis ajoutez les fruits rouges.

5- **La décoration** : Placez sur votre bûche paulova aux fruits rouges des billes de sucre dorées et argentées. Servez immédiatement.

Suggestion : Vous pouvez également servir cette paulova avec un coulis de fruits frais et ajoutez de la vanille ou de l'alcool de votre choix pour aromatiser la chantilly.



Merci à Christel pour cette contribution gustative