



HAZELNUT SABLÉ PAVLOVA

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 h 20 minutes

Ingrédients

- 1 paquet de Sablés aux noisettes
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 220 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

Pour la décoration:

- 200 ml de crème entière
- Des fruits frais
- Des noisettes

Préparation

1. Faire sécher la meringue au four pendant 1 heure et 10 minutes.
2. Laisser refroidir dans le four éteint pendant quelques heures.
3. Battre la crème en chantilly ferme, répartir sur le pavlova, garnir de fruits frais et de noisettes, puis servir.
4. Préchauffer le four à 120° C, chaleur normale.
5. Hacher grossièrement les sablés.
6. Battre les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporer le sucre en poudre, cuillère après cuillère, et continuer à battre jusqu'à ce que les blancs deviennent brillants.
7. Ajouter le vinaigre et la fécule de maïs et continuer à battre jusqu'à obtenir des blancs en neige très fermes.
8. Ajouter les morceaux de sablés en soulevant délicatement les blancs en neige.
9. Déposer ce mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en

Veronika Studer
Pour Kambly

