

## **Pavlova de pistaches, crème de citron vert et fruits rouges**

Les ingrédients pour 10 personnes :

100 g de pistaches non salées décortiquées  
4 blancs d'œufs  
250 g de sucre en poudre  
2 c à c de vinaigre blanc  
1 c à s de maïzena

Limecurd :

2 gros citrons verts  
225 g de sucre en poudre  
100 g de beurre  
2 œufs

Crème au citron :

Limecurd  
30 cl de crème fraîche liquide  
2 à 3 c à s de menthe fraîche

Pour la déco :

Des fruits rouges frais en mélange ( fraises, framboises, mûres )  
Des feuilles de menthe  
Quelques pistaches non salées

Préparation de la meringue :

Hacher grossièrement les pistaches.

Battre les blancs en neige, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant. Verser alors doucement le vinaigre en continuant à battre, puis ajouter la maïzena. Et enfin en mélangeant délicatement ajouter les pistaches concassées.

Sur la plaque du four mettre une feuille de papier sulfurisé, la beurrer et étaler la meringue en faisant un cercle de 26–28 cm de diamètre. Faire un léger creux dans le centre et laisser 2 cm environ de bord plus haut.

Mettre à four préchauffé à 120–140° suivant le four et cuire 1 h 30 environ. L'extérieur doit être sec et croustillant et l'intérieur cuit et légèrement fondant. Décoller la meringue du papier silicone avec une spatule métallique quand elle est encore tiède. La transférer sur le plat de service quand elle est froide.

Préparation du limecurd :

Prélever le zeste des citrons et les presser. Mettre les zestes et le jus dans une casserole avec 200 g de sucre et le beurre afin d'obtenir un mélange homogène et chauffer sur feu doux. Laisser refroidir. Battre les oeufs et 25 g de sucre, et mélanger avec la préparation au citron. Remettre sur le feu et faire frémir la crème pour la faire épaissir sans jamais la faire bouillir, en remuant régulièrement. Le limecurd épaissira en refroidissant.

La crème :

Battre la crème très froide en chantilly dans un récipient lui-même très froid, ajouter le limecurd et la menthe fraîche ciselée en soulevant délicatement la crème avec une spatule ou une cuillère en bois. Réserver au frais.

Au moment du service étaler la crème chantilly au limecurd sur la meringue et décorer avec des fruits rouges frais, quelques pistaches et des feuilles de menthe. Vous pouvez aussi mettre quelques zestes de citron vert.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>