

Meringues Framboises et Sureau

Nombre : 60 mini pavlova

- 4 blancs d'œufs
 - 1 c. thé crème de tartre
 - 3 pincées de sel
 - 1 tasse de sucre
- Quelques gouttes de vanille ou de poudre de sucre d'érable

Framboises ou fraises

2 c. thé de jus de citron

Grains de poivre vert concassé

Concentré de sureau RoyalSureau de la ferme **BoiséPinson**



Meringue :

Battre les blancs d'œufs en mousse légère

Tamiser sur cette mousse le sel et la crème de Tartre

Battre jusqu'à consistance moyenne

Ajouter le sucre, une cuillère à la fois, en brassant fortement

Battre jusqu'à solide

Aromatiser d'essence de vanille ou de sucre d'érable

Sur une tôle à biscuits recouverte de papier sulfurisé, à l'aide d'une douille à large ouverture : déposer en creusant le centre pour former un puits

Au four, 275°F, à mi-hauteur – 35 à 40 minutes environ ou jusqu'à doré

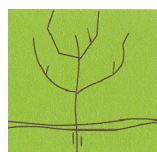
Piquer la meringue pour vérifier la cuisson : elle doit être sèche

Laisser refroidir sur une clayette

2 heures avant de monter vos mini-Pavlova,

Faites macérer les framboises ou les fraises lavées et équeutées puis coupées en morceaux avec le jus de citron et du poivre vert concassé finement, mélanger 1 à 2 fois durant le temps de macération

Au moment de servir, remplir les mini-Pavlova des fruits macérés, arroser de concentré **RoyalSureau** de la ferme **BoiséPinson**



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC, J2H 0M6