

# Pavlova à la poire, à la crème de châtaigne et au chocolat

## **Ingrédients pour 6/8 personnes**

**Meringue** : 6 blancs d'oeuf, quelques gouttes de jus de citron, 300 g de sucre blond de canne

**Crème fouettée** : 400 ml de crème fluide placée 30 minutes avant au congélateur, 30 g de sucre blond de canne

**Garniture** : 4 poires Williams, 200 g de chocolat à pâtisser, 50 g de crème fluide, 100 g de crème de châtaignes

**Préparation** : 2 h - **Cuisson** : 2h45

1. Préchauffez le four à 100 °C. Disposez les blancs dans le bol du batteur et ajoutez le jus de citron. Commencez à fouetter lentement pour les détendre, puis quand ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre en pluie. Augmentez la vitesse des fouets peu à peu jusqu'à l'obtention d'une meringue épaisse. Si votre bol est trop petit, procédez en deux temps, en fouettant dans un premier temps 3 blancs avec 150 g de sucre.
2. Chemisez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé (à coller avec une pointe de meringue). Tracez 4 cercles de taille identique (16/17 cm de diamètre) à l'aide d'un crayon et d'un petit saladier retourné. Remplissez une poche à douille avec la meringue (la moitié au départ) et formez un disque épais sur chaque empreinte.
3. Enfournez pour 2h30 en inversant les plaques à mi-cuisson pour un résultat homogène.
4. Pendant ce temps, fouettez la crème fluide légèrement glacée et le sucre dans un grand bol et à vitesse maximale pendant une dizaine de minutes, de façon à obtenir une crème fouettée bien ferme. Disposez-la dans une poche à douille que vous mettez ensuite au réfrigérateur.
5. Coupez les poires en 4, retirez le trognon, la peau et coupez la chair en cubes. Portez une casserole d'eau citronnée à ébullition et plongez-y les poires. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Laissez-les ensuite égoutter dans une passoire.
6. Quand les disques de meringue sont cuits, sortez-les du four et attendez qu'ils refroidissent avant de décoller le papier sulfurisé. A ce stade, la recette est presque prête. Il convient de monter la pavlova au dernier moment.
7. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec la crème. Gardez un ou deux carrés que vous hacherez au couteau (pour la déco).
8. Montez la pavlova. Disposez un peu de chocolat fondu sur votre présentoir à gâteau. Posez dessus un premier disque de meringue, nappez-le avec un peu de chocolat fondu, ajoutez un peu de poires, versez un peu de crème de châtaignes, puis nappez le tout de crème fouettée. Posez un deuxième disque de meringue et ainsi de suite, en terminant par les poires. Saupoudrez de chocolat haché et servez.