



Pavlova au chocolat et feuilleté aux pommes & canneberges

Pavlova au chocolat & crème fouettée au chocolat blanc (pour 8 personnes)

- 6 blancs d'œufs
- 250 g de sucre
- 40 cl de crème
- 50 g de poudre de cacao
- 125 g de pépites de chocolat blanc
- Copeaux de chocolat noir
- 1 càc de vinaigre balsamique
- 2 càs de sucre glace
- Une pincée de sel

1/ Préchauffez le four à 150°C.

2/ Sur un papier sulfurisé, tracez un cercle de 22 cm de diamètre. Retournez la feuille et déposez-la sur une plaque à pâtisserie.

3/ Battez les œufs et le sel jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux. Ajoutez le sucre progressivement, tout en continuant de fouetter, jusqu'à obtenir des œufs en neige.

4/ Tamisez le cacao au-dessus des œufs, ajoutez le vinaigre balsamique puis mélangez délicatement le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

5/ Déposez le mélange sur le papier sulfurisé en suivant la forme du cercle tracé.

6/ Enfournez pendant 55 min. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir le tout complètement.

7/ Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une crème presque fouettée. Ajoutez le chocolat blanc fondu et légèrement refroidi puis fouettez encore pendant quelques secondes jusqu'à obtention de la texture parfaite.

8/ Garnissez la base de la pavlova avec la crème fouettée et des copeaux de chocolat.



Feuilleté aux pommes et canneberges (pour 4 personnes)

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 4 pommes
- 250 ml de canneberges séchées (airelles)
- 300 ml de lait concentré sucré
- 1 œuf battu
- 30 ml de sucre gros
- Le jus d'1/2 citron
- 5 ml de cannelle

1/ Préchauffez le four à 200°C. Tapissez une plaque à cuisson de papier sulfurisé. Réservez.

2/ Pelez et coupez les pommes en morceaux. Dans une poêle, versez les pommes, les canneberges, le lait concentré sucré, le jus de citron et la cannelle et faites cuire pendant 10 min à feu moyen, en remuant de temps à autre. Laissez refroidir le tout au réfrigérateur pendant 30 min.

3/ Formez un rectangle avec la pâte feuilletée et déposez-le sur la plaque.

4/ Disposez la garniture aux pommes au centre du rectangle, en l'étalant dans le sens de la longueur.

5/ À l'aide d'un couteau, coupez la pâte feuilletée en lanières de chaque côté de la garniture. Ramenez les lanières de pâte sur la garniture en les alternant comme une tresse.

6/ Badigeonnez le chausson avec l'œuf battu puis saupoudrez de sucre.

7/ Enfournez pendant 40 min.

8/ Servez froid ou chaud.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_pavlova-au-chocolat-et-feuillete-aux-pommes-canneberges?id=9192807&emissionId=5931