

# Pavlova Tropicale au Kiwi et Citron Vert

---

## Ingrédients nécessaires

- Meringue : 150g de blancs d'œufs, 300g de sucre (mélange sucre glace et sucre en poudre), 1 c.à.c de vinaigre blanc, 1 c.à.c de fécule de maïs.
- Crème : 250ml de crème liquide entière (30% à 35% de matières grasses minimum), zestes d'un citron vert frais.
- Garniture : 3 à 4 kiwis moyens, mûrs mais fermes.

## La technique de la meringue parfaite

- Monter les blancs en neige ferme en incorporant progressivement le mélange de sucres (ratio 1:2).
- Ajouter le vinaigre et la fécule de maïs à la fin pour obtenir un cœur fondant type marshmallow.
- Cuire à basse température (entre 90°C et 110°C) pendant 1h30 à 2h pour sécher à cœur sans colorer.
- Laisser refroidir la meringue complètement à l'intérieur du four éteint, porte entrouverte, pour éviter les craquelures ou l'aspect collant.

## Préparation de la crème et des fruits

- Monter la crème bien froide en chantilly ferme : le taux de MG de 30-35% est indispensable pour la tenue.
- Incorporer les zestes de citron vert directement dans la crème montée pour équilibrer le sucre avec l'acidité.
- Peler et couper les kiwis en tranches ou en dés juste avant l'assemblage.

## Assemblage et service

- Assembler la pavlova impérativement juste avant le service pour préserver le contraste entre le croquant de la meringue et le fondant de la crème.
- Ne jamais ajouter les kiwis trop en avance : l'enzyme actinidine contenue dans le fruit ramollirait la chantilly et ferait couler la meringue.
- Disposer les kiwis généreusement sur la crème au dernier moment.