

Pavlova au Chocolat et Poires Pochées

Portions **+10**

Difficulté **Moyen**

Temps de cuisson **Moins d'une heure**



INGRÉDIENTS

POUR LA MERINGUE :

6 blancs d'œufs

300 g de sucre glace

30 g de cacao en poudre

POUR LES POIRES POCHÉES :

350 ml de vin rouge

100 g de sucre glace.

1 bâton de cannelle

Thym

4 poires Pour les Poires pochées

350 ml de vin rouge

100 g de sucre glace.

1 bâton de cannelle

Thym

4 poires

POUR LA CRÈME :

600 ml de crème fraîche épaisse

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 cuillère à soupe de sucre glace

90 g de chocolat noir râpé



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 120°C (si four à gaz : thermostat 1 ; air circulant : 100°C). Battre les blancs d'œufs dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporer ensuite le sucre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ensuite, ajouter lentement la poudre de cacao jusqu'à ce que des pics fermes et brillants se forment. Tapisser le fond du faitout d'un cercle de papier sulfurisé et versez-y la préparation. Lisser avec le dos de la cuillère de façon à bien couvrir toute la surface.

Faire cuire au four pendant environ 1h45min puis laisser refroidir dans le four, porte entre-ouverte.

En attendant, les poires peuvent être pochées. Faire doucement mijoter le vin, le sucre, les épices et le thym dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous.

Peler les poires, en laissant les tiges intactes. Placer soigneusement les poires dans le sirop de vin rouge et les recouvrir complètement de sirop. Laisser mijoter à feu moyen pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que les poires soient tendres et cuites.

Lorsque la meringue dans le faitout a complètement refroidi, la crème peut être préparée. Mélanger la crème fraîche avec la vanille et le sucre glace et insérer la préparation au centre de la meringue à l'aide d'une cuillère.

Dès que les poires sont tendres, les retirer de la cocotte et les laisser refroidir sur une assiette. Augmenter la chaleur de la casserole, retirer le bâton de cannelle et le thym et faire réduire le liquide pendant environ 5-8 minutes pour obtenir une sauce épaisse.

Pendant ce temps, couper les poires en quatre dans le sens de la longueur, les placer sur la crème et verser une cuillère de sirop de vin rouge épaissi par-dessus. Garnir de chocolat râpé. Verser le reste du sirop dans une petite cruche dans laquelle vous pourrez vous servir pendant la dégustation.