



Pavlova châtaigne poire



4 personnes



30 min préparation
1h50 cuisson

INGREDIENTS

6 poires conférence
1 sachet de sucre vanillé

2 blancs d'œuf
110 g de sucre

250 g de crème de marrons (sucrée)
20 cl de crème fraîche

Pour la décoration: noisettes, aïrelles
séchées, etc.

ETAPES

Conseil: préparer les meringues et les poires cuites la veille

1. Séparer les blancs d'œuf des jaunes, mettre les blancs dans le bol du robot avec une pincée de sel et une de bicarbonate de soude, et battre les blancs en neige bien ferme. Ajouter peu à peu le sucre aux blancs d'œufs. Mettre l'appareil à meringue dans une poche à douille.
2. Tracer des cercles sur un papier cuisson: 4 cercles de 10 cm de diamètre, 2 cercles de 7 cm, et 2 petits de 4 cm. Remplir les cercles en formant des bords cannelés: voir la technique d'[Anne-Sophie Vidal](#) sur sa page Instagram, dont la recette s'inspire. Faire cuire 1h30 à 100°C.
3. Eplucher les poires, ôter le cœur et les couper en petits morceaux. Saupoudrer les morceaux de poire d'un sachet de sucre vanillé. Faire cuire les morceaux dans une casserole pendant 20 minutes à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pour éviter que les poires attachent, ajouter quelques cuillères à soupe d'eau au fur et à mesure de la cuisson. Réserver les poires cuites au frais pour le lendemain.
4. Le jour même, préparer la chantilly aux châtaignes: fouetter la crème fraîche en chantilly bien ferme, puis incorporer la crème de marrons progressivement en continuant de fouetter. Mettre dans la poche à douille et procéder au montage des petits sapins pavlovas: poser quelques rosettes de chantilly aux châtaignes sur chaque fond de 10 et 7 cm et déposer des dés de poires au milieu. Les quantités vous permettent de faire 2 beaux sapins en superposant 2 cercles de 10cm, puis 1 cercle de 7 cm et enfin, 1 cercle de 4cm pour faire le sommet du sapin.
5. Pour servir, accompagner généreusement chaque part de pavlova de dés de poires cuites.