



RECETTE

PRINTEMPS

Petites pavlovas aux fraises Zéro Résidu de Pesticides

Aliment Zéro Résidu de Pesticides : fraise



© Antoine Brun Hairion – Collectif Nouveaux Champs

De petites pavlovas individuelles aux fraises, un basique qui marche à tous les coups. Vous pouvez varier en remplaçant ou en ajoutant d'autres fruits : framboises, mûres, groseilles, pêches... mais avec des fraises, c'est particulièrement délicieux.

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la meringue :

- 6 blancs d'œufs
- 300 g de sucre semoule

Pour la garniture :

- Fraises Zéro Résidu de Pesticides
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre glace



Préchauffez le four à 120 °C.

Montez les blancs d'œufs en neige à vitesse moyenne, à l'aide d'un batteur électrique. Puis incorporez le sucre en poudre en 2 fois en battant bien entre chaque ajout.

Formez 24 petites meringues (4 par petite pavlova, une pour le dessous et 3 pour les côtés) à l'aide d'une poche munie d'une douille, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pendant 1 h en baissant le thermostat à 100 °C. N'ouvrez pas le four au moins 1 heure après la fin de cuisson.

Rincez, équeutez et coupez les fraises en deux.

Fouettez la crème bien froide jusqu'à obtenir une crème chantilly. Lorsqu'elle épaissit, ajoutez le sucre glace.

Garnissez le centre des petites pavlovas de crème chantilly puis de morceaux de fraises.

Un bel accord avec un vin Zéro Résidu de Pesticides

*Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche.
L'attaque vive et souple, se termine sur des notes citronnées.
Domaine Uby, IGP Côtes de Gascogne, blanc doux*



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr