

Un dessert de chef à Noël : la pavlova à la châtaigne de Nina Métayer

par **La Rédaction Marmiton** Le 20/12/2021 à 18:05, modifié le 10/10/2022 à 10:00



La Pavlova à la châtaigne de Nina Métayer

Préparation : 45 min

Cuisson 1H

Pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 100 g de [fruits rouges](#) (myrtilles, cassis) préalablement décongelés
- 1 citron vert
- 200 g de crème liquide
- 150 g de blancs d'œufs
- 25 g de mascarpone
- 180 g de [sucre en poudre](#)
- 150 g de sucre glace
- 150 g de crème de marrons
- 100 g de marrons au sirop
- 2 g de pectine
- 1 feuille d'or (facultatif)

1. Montez les blancs d'œufs en neige, ajoutez la moitié du sucre en poudre et fouettez encore 30 secondes.

Tamisez le sucre glace par-dessus. Tracez, au crayon, un cercle de 15 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 90 °C.

2. Dans une casserole, faites cuire les fruits rouges, le sucre en poudre restant et la pectine pendant 1 minute. Réservez au frais. Remplissez une poche à douille avec les blancs en neige. Formez une couronne puis enfournez-la sur une plaque pendant 1 heure.



3. Déposez ensuite au centre de la meringue cuite 50 g de crème de marrons.



4. Sur la crème de marrons, ajoutez la compotée de fruits rouges, les éclats de marron. Montez la crème liquide avec le mascarpone en chantilly bien froide et recouvrez-en les pavlovas.

5. Décorez avec des brisures de marron, le zeste d'un citron vert et quelques fruits rouges. Vous pouvez ajouter des petits morceaux de feuilles d'or. Servez frais.