

# LA RECETTE du LUNDI

mini pavlovas au thé noir pécan pie,  
cerises rôties et chocolat noir



## INGRÉDIENTS

### Produits du Comptoir des Arômes

- Thé noir Pécan Pie
- Chocolat noir Cluizel ou Bonnat
- Cannelle en poudre
- Vanille en poudre
- Noix de pécan
- Croquants de Cordes aux amandes

### Pour les mini pavlovas

- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc

### Pour la crème

- 125 g de mascarpone
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 cuillère à café bombée de thé noir Pécan Pie
- 20 g de sucre glace
- 1 pincée de vanille en poudre

### Pour les cerises rôties

- 200 g de cerises
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de miel
- 1 petite pincée de cannelle

### Pour la finition

- Quelques copeaux de chocolat noir
- 1 poignée de noix de pécan concassées
- Quelques éclats de croquants de Cordes



Pour 4 personnes



## PRÉPARATION :

### 1. Préparer les mini pavlovas

Montez les blancs en neige.

Ajoutez progressivement le sucre jusqu'à obtenir une texture brillante et ferme.

Incorporez ensuite la maïzena et le vinaigre.

Formez 4 petits nids sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faites cuire 1 heure à 110°C puis laissez refroidir dans le four entrouvert.

### 2. Préparer la crème

Faites chauffer une petite partie de la crème puis ajoutez le thé noir Pécan Pie.

Laissez infuser 10 minutes puis filtrez.

Placez au frais.

Montez ensuite avec le mascarpone, le reste de crème, le sucre glace et la vanille jusqu'à obtenir une texture légère.

### 3. Préparer les cerises

Faites revenir les cerises avec la cassonade, le miel et la cannelle pendant environ 8 minutes.

Elles doivent être brillantes et légèrement confites.

### 4. Montage

Déposez la crème sur chaque mini pavlova.

Ajoutez les cerises rôties puis terminez avec le chocolat noir, les noix de pécan et quelques éclats de croquants.

Le détail qui change tout

Ajoutez un mini morceau de croquant juste avant de servir. Ça apporte un vrai contraste de texture et ce petit côté "dessert de restaurant" qu'on adore.