Pavlova fraises, chantilly orgeat et sirop de petits pois

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2020/05/Pavlova-amande-petits-pois-12.jpg)

Ingrédients (pour 6 personnes):

* Meringue pour la Pavlova: 4 blancs d'œufs, 100 g de sucre en poudre, 100 g de sucre glace
* Chantilly: 120 g de crème fleurette, 100 g de mascarpone, 15 g de sirop d'orgeat, 30 g de sucre en poudre
* Sirop de petits pois: 200 g de petits pois, 150 g de sucre, 10 g de sirop d'orgeat
* 250 g de fraises

Préparation:

Préparer le socle en meringue pour la Pavlova:  
Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre en poudre. Lorsque les blancs sont en neige fermes, ajouter le sucre glace à la Maryse. Déposer sur un papier sulfurisé, soit à l'aide d'une cuillère (pour une petite Pavlova on gagne du temps!), ou à la poche à douille pour une meringue plus grande et plus soignée.  
Cuire 1 heure 15 à 100 °C. Laisser refroidir.

Préparer le sirop de petit pois: dans une casserole, faire chauffer 15 cl d'eau avec les petits pois et le sucre. Cuire à petite ébullition pendant 12/15 minutes. Mixer finement puis filtrer. Ajouter le sirop d'orgeat, mélanger et réserver.

Chantilly au mascarpone:  
Monter la crème en chantilly, serrer au sucre puis ajouter le mascarpone en continuant à fouetter. Verser le sirop d'orgeat. Mélanger et réserver.

Dressage:  
Déposer le socle de meringue sur le plat de service. Recouvrir copieusement de chantilly mascarpone /sirop d'orgeat.  
Répartir les fraises sur la Pavlova et au dernier moment, verser quelques cuillerées de sirop de petits pois.

**www.assiettesgourmandes.fr**