



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

**PAVLOVA AUX FRAISES**  
**& CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
**"ROSE"**



## CRÉMANT DE BOURGOGNE "ROSE"

- L'œil : robe couleur or rose avec de légers reflets orangés.
- Le nez : arômes de pétales de roses, de biscuit, d'amandes douces et de noyaux de cerises.
- La bouche : aérienne, tendre et subtile, délicieusement fraîche, elle se prolonge sans fin sur les fruits rouges.

À servir à une température de 10 - 12 °C.

&

## PAVLOVA AUX FRAISES

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 gros blancs d'œufs à température ambiante
- 60 g de sucre semoule
- 60 g de sucre glace
- 300 g de crème fleurette (30 % MG mini)
- 100 g de mascarpone
- 1/2 gousse de vanille (ou 2 sachets de sucre vanillé)
- 250 g de fraises

Monter les blancs en neige. Quand ils commencent à monter, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois, puis le sucre glace. La meringue doit être lisse et brillante.

Avec une spatule, former un cercle de meringue sur une plaque allant au four (bords plus haut que le centre).

Cuire environ 1 h 30 à 90 °C dans un four à chaleur tournante.

Mélanger la crème liquide, le mascarpone bien frais et la vanille, puis les fouetter jusqu'à obtenir une chantilly.

Disposer la crème sur la meringue refroidie.

Garnir de fraises entières et découpées.

Et au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Garder au réfrigérateur.

C'est un dessert éphémère à cause de la meringue qui remouille rapidement, à faire le jour de la dégustation !

*Le petit plus...* Servir avec un coulis de fruits rouges ou de fruit de la passion. Les fraises peuvent être remplacées par d'autres fruits, au fil des saisons.

Millebuis

