

# LA RECETTE DU CRI

## BÛCHE PAVLOVA À LA CERISE

### Ingrédients

#### CRÈME ANGLAISE AUX AMANDES

- 55 G D'AMANDES EFFILÉES
- 375 ML DE LAIT
- 125 ML DE CRÈME 35 % À FOUETTER
- 6 JAUNES D'ŒUFS
- 70 G SUCRE

#### GARNITURE AUX CERISES

- 105 G DE SUCRE
- 60 ML DE JUS DE CITRON
- 30 ML D'EAU
- 4 C. À THÉ DE FÉCULE DE MAÏS
- 370 G DE CERISES

#### MERINGUE

- 2 C. À THÉ DE FÉCULE DE MAÏS
- 10 ML DE VINAIGRE BLANC
- EXTRAIT DE VANILLE
- 6 BLANCS D'ŒUFS TEMPÉRÉS
- 315 G DE SUCRE
- 55 G D'AMANDES EFFILÉES

#### CHANTILLY

- 375 ML DE CRÈME 35 % À FOUETTER
- 35 G DE SUCRE GLACE, ET PLUS POUR LE SERVICE
- EXTRAIT DE VANILLE

### Préparation

#### 1. CRÈME ANGLAISE AUX AMANDES

DANS UNE CASSEROLE À FEU DOUX, GRILLER LES AMANDES EN REMUANT CONSTAMMENT JUSQU'À CE QU'ELLES COMMENCENT À DORER ET À EMBAUMER. VERSER LE LAIT ET LA CRÈME. PORTER À ÉBULLITION. RETIRER DU FEU. COUVRIR ET LAISSER INFUSER 10 MINUTES. DÉPOSER UN TAMIS AU-DESSUS D'UN BOL. PASSER LE MÉLANGE DE LAIT AU TAMIS. COMPOSTER LES AMANDES.

DANS LA MÊME CASSEROLE HORS DU FEU, MÉLANGER AU FOUET LES JAUNES D'ŒUFS ET LE SUCRE JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT HOMOGÈNE. INCORPORER LE MÉLANGE DE LAIT INFUSÉ EN REMUANT. CUIRE À FEU MOYEN-DOUX EN REMUANT CONSTAMMENT À LA CUILLÈRE DE BOIS, JUSQU'À CE QUE LA PRÉPARATION ÉPAISSISSE ET NAPPE LE DOS DE LA CUILLÈRE, SOIT ENVIRON 10 MINUTES. TRANSVIDER DANS UN BOL ET LAISSER TIÉDIR. COUVRIR ET RÉFRIGÉRER 3H OU JUSQU'À CE QU'ELLE SOIT COMPLÈTEMENT REFROIDIE.

#### 4. MONTAGE

PASSER UNE FINE LAME ENTRE LA MERINGUE ET LA PLAQUE. RENSERVER DÉLICATEMENT LA MERINGUE SUR UN LINGE PROPRE. RETIRER LE PAPIER CUISSON. DANS UN BOL, FOUETTER LA CRÈME AVEC LE SUCRE GLACE ET LA VANILLE AU BATTEUR ÉLECTRIQUE JUSQU'À L'OBTENTION DE PICS FERMES. PRÉLÈVER 125 ML DE LA CHANTILLY. RÉSERVER DANS UN PETIT BOL. À L'AIDE D'UNE SPATULE COUDÉE, ÉTALER LE RESTE DE LA CHANTILLY SUR LA MERINGUE. PRÉLÈVER 10 CERISES DE LA GARNITURE. RÉSERVER DANS UN AUTRE PETIT BOL. À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE, RÉPARTIR LE RESTE DE LA GARNITURE AUX CERISES SUR LA CHANTILLY. À L'AIDE DU LINGE, ROULER LA MERINGUE À PARTIR DU CÔTÉ LE PLUS LONG. NE PAS S'INQUIÉTER SI LA MERINGUE A TENDANCE À CRAQUER. DÉPOSER SUR UNE ASSIETTE DE SERVICE. AU MOMENT DE SERVIR, SAUPOUDRER LA BÛCHE DE SUCRE GLACE. RÉPARTIR LA CRÈME CHANTILLY RÉSERVÉE SUR LE DESSUS DE LA BÛCHE. GARNIR DES CERISES RÉSERVÉES. SERVIR AUSSITÔT AVEC LA CRÈME ANGLAISE.

2. GARNITURE AUX CERISES  
ENTRE-TEMPS, DANS UNE CASSEROLE HORS DU FEU, MÉLANGER AU FOUET LE SUCRE, LE JUS DE CITRON, L'EAU ET LA FÉCULE DE MAÏS. AJOUTER LES CERISES. PORTER À ÉBULLITION EN REMUANT À LA CUILLÈRE DE BOIS ET LAISSER MIJOTER 1 MINUTE. TRANSVIDER DANS UN BOL ET LAISSER TIÉDIR. COUVRIR ET RÉFRIGÉRER 2H OU JUSQU'À CE QU'ELLE SOIT COMPLÈTEMENT REFROIDIE.

#### 3. MERINGUE

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150 °C.

TAPISSER UNE PLAQUE DE CUISSON DE PAPIER CUISSON EN LA LAISSANT DÉPASSER SUR DEUX CÔTÉS. DANS UN PETIT BOL, DÉLAYER LA FÉCULE DANS LE VINAIGRE ET LA VANILLE. DANS UN AUTRE BOL, FOUETTER LES BLANCS D'ŒUFS AU BATTEUR ÉLECTRIQUE JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT MOUSSEUX. TOUT EN FOUETTANT, AJOUTER LE SUCRE JUSQU'À L'OBTENTION DE PICS FERMES. INCORPORER DÉLICATEMENT LE MÉLANGE DE FÉCULE. RÉPARTIR LA MERINGUE UNIFORMÉMENT SUR LA PLAQUE. À L'AIDE D'UNE SPATULE COUDÉE, ÉGALISER LA SURFACE. PARSEMER DES AMANDES. CUIRE AU FOUR 25 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LA MERINGUE SOIT LÉGÈREMENT DORÉE. LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT SUR LA PLAQUE, SOIT ENVIRON 1 H.