

recette écomiam

# PAVLOVA GLACÉE



4 pers.



25 min



20 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- sorbet framboise
- crème glacée vanille
- framboises Meeker décongelées

### Épicerie / Marché

- 1 belle meringue
- 300 g de chocolat blanc

### Extra

- 4 ballons de baudruche

## Préparation

- Gonflez vos 4 ballons de baudruche jusqu'à obtenir un diamètre de 13 cm environ pour chaque et fermez-les.
  - Cassez le chocolat blanc en morceaux et placez-le dans un saladier.
  - Faites fondre le chocolat au bain-marie en remuant régulièrement ; le mélange doit être lisse et brillant.
  - Sur du papier sulfurisé, déposez une cuillère de chocolat blanc pour faire un socle.
  - Plongez le ballon tête en bas dans le chocolat blanc et tournez-le pour faire une couche assez épaisse ; placez-le sur le socle. Répétez l'opération pour tous les ballons. Réservez au réfrigérateur pendant 20 min.
  - Avec le reste de chocolat blanc fondu, créez un quadrillage sur du papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère. Réservez au réfrigérateur pendant 15 min.
  - Émiettez la meringue et cassez des petits morceaux de chocolat quadrillé.
  - Percez les ballons à l'aide d'un cure-dent et décollez-les délicatement de la coupe de chocolat.
- Déposez deux boules de sorbet framboise et une boule de crème glacée vanille par coupe, parsemez de framboises et de morceaux de meringues et de chocolat blanc.

Bon appétit !