 **Pavlova aux poires**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/pavlova-aux-poires-p1070721-r.jpg) **Pour 8 Croquants Gourmands**

**Les** [**meringues**](https://recettes.de/meringues)**:**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 80 g de sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 100°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

***Les*** [***meringues***](https://recettes.de/meringues) ***peuvent être préparées bien à l'avance et se conserver dans une boîte en métal ou au congélateur.***

 Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre petit à petit.  
Lorsque le bec d'oiseau est obtenu, ajouter le sucre glace et l'incorporer rapidement.  
Dessiner sur l'envers du papier cuisson 8 cercles de 9 cm de diamètre.  
Masquer chaque cercle d'une couche épaisse de meringue et à l'aide d'une poche à douille  
faire un petit rebord tout autour du disque.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Baisser la température à 80°C et laisser encore sécher les meringues pendant 45 minutes.  
Sortir la plaque et laisser refroidir.

**Les poires :**   
***Elles peuvent être préparées la veille.***  
**- 3 petites** [**poires**](https://recettes.de/poire) **(Comice pour moi)  
- 30 g de beurre  
- 30 g de cassonade**

Couper les poires en deux, les éplucher et retirer le cœur.  
Les couper en petits dés.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y laisser revenir les dés de poires.  
Lorsque le jus s'est un peu évaporé, ajouter la cassonade et laisser caraméliser les fruits.  
Laisser refroidir et réserver.

**Le coulis de chocolat :**

***Peut se faire plusieurs jours à l'avance et se conserver au réfrigérateur.***  
***Il faudra le réchauffer au bain-marie pour retrouver la texture.***

**- 220 g d'eau**  
**- 130 g de crème fleurette**  
**- 20 g de sucre**  
**- 140 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**

Mettre dans une casserole l'eau, la crème, le sucre et le chocolat en pistoles ou haché grossièrement.  
Porter à ébullition en remuant constamment pour faire fondre le chocolat.  
Laisser frémir pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.  
À utiliser tout de suite ou légèrement tiédie.  
Ou à mettre en pot au réfrigérateur.

**La crème aux marrons :  
- 150 g de crème fleurette**  
**- 75 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 75 g de** [**crème de marron**](https://recettes.de/creme-de-marrons)

Mettre dans un récipient la crème, le mascarpone et les fouets du batteur.  
Laisser au réfrigérateur jusqu'à ce que l'ensemble soit bien froid.  
Monter la crème en chantilly.  
Ajouter la crème de marron et fouetter le temps de bien l'incorporer.

**Montage de la Pavlova aux poires :**  
Mettre un fond de crème aux marrons dans la coque de meringue.  
Surmonter de dés de poires.  
Napper de coulis de chocolat.  
Servir immédiatement.