

Un dessert blanc comme la neige, aussi aérien que la ballerine Pavlova

écrit par Jules Ferry | 2 juillet 2024



La Pavlova.

La **pavlova** est un dessert à base de meringue, nappé de crème chantilly et recouvert de fruits frais. Sa réalisation est facile (en gros gâteau ou en parts individuelles) et ce dessert plait beaucoup en été (avec un petit crémant de Saumur !). Il existe de nombreuses variantes en particulier [pour Noël.](#)

Son apparition est liée à la tournée de la grande ballerine russe du XXe siècle Anna Pavlova en Nouvelle-Zélande et en Australie en 1926.

Selon le biographe Keith Mooney, c'est **un jeune pâtissier de Wellington fou d'amour pour la danseuse qui aurait élaboré la première pavlova en Nouvelle-Zélande, la meringue étant aussi légère que le tutu de la danseuse.**

Anna Pavlova

Anna Pavlova, le cygne du ballet russe qui captiva le monde entier

À cette époque, elle avait déjà réussi à interpréter des rôles principaux dans les ballets *La Bayadère*, *Giselle*, *Le Lac des Cygnes*, et était également devenue célèbre pour sa danse en solo dans la miniature chorégraphique *La Mort du cygne*.

Icône du ballet classique, première danseuse à parcourir le monde avec sa compagnie, Anna Pavlova reste associée au rôle de La Mort du cygne qu'elle aura marqué de sa grâce incomparable.

Pour la première publique de *La Mort du cygne*, Anna Pavlova rentre sur la scène du Théâtre de la noblesse de Saint Pétersbourg dans un costume dessiné par Léon Bakst, grand costumier des ballets russes.

Elle porte un tutu mi-long fait de plumes de cygne fixées

sur un tulle blanc pailleté, vapoureux et un bandeau de plumes lui encercle la tête. Malgré le lien avec le [fameux ballet](#) de Tchaïkovski, **le solo qu'elle s'apprête à danser est une chorégraphie différente, inventée par elle-même** sur une musique de Camille Saint-Saëns ([lire la suite ici](#)).

≡

Elle déchaîna les passions, notamment de ses adorateurs à travers le monde qui ont parfois été jusqu'à se donner la mort par amour pour elle. C'est la première star du XXème siècle. Jamais auparavant une danseuse n'avait été aussi célèbre et autant adulée à travers le monde. Cette adoration

est encore plus présente dans les pays anglo-saxons où elle est identifiée comme « **la danseuse qui vole** » et dont l'attitude scénique devient légendaire.

La recette

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/06/ssstik-io_cestmeilleurquandcestbon_1719386055139.mp4
[Source](#)

Pour 6 personnes

Préparation : 35 min Cuisson : 1h20

Pour la meringue : 4 blancs d'œuf 220 g de sucre en poudre Pour la chantilly : 400 ml de crème fleurette à 30% de matière grasse 1 gousse de vanille 1 c. à soupe de sucre glace

Pour le coulis : 200 g de framboises 1 c. à soupe de sucre en poudre 300 g de fruits rouges frais pour servir (mélange fraises, framboises, myrtilles et groseilles)

Préparez les meringues : préchauffez le four à 120°C (th. 4). A l'aide d'un robot, fouettez les blancs d'œufs. Dès qu'ils commencent à prendre, ajoutez le sucre doucement, 1 c. à soupe à la fois. Continuez de battre pendant 3 min ou jusqu'à ce que la meringue soit lisse et brillante. Déposez un tas de meringue au centre d'une plaque recouverte de papier cuisson, rectifiez sa forme à l'aide d'une spatule pour former un dôme rond et un peu aplati sur le dessus et enfournez pour 1h15 ou jusqu'à ce que la meringue soit légèrement colorée, sèche à l'extérieur et toujours bien moelleuse à cœur. Retirez du four et laissez refroidir sur une grille.

Préparez le coulis : faites chauffer doucement les framboises avec le sucre tout en les écrasant avec une cuillère. Portez à frémissements pendant 5 min. Retirez du feu, filtrez si vous souhaitez retirer les pépins et laissez refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur.

Au moment de servir, préparez la chantilly : fendez la gousse en deux et prélevez ses graines. Versez la crème dans le bol d'un robot avec les graines de la gousse de vanille, puis battez jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme. Le test infailible : si on retourne le bol à l'envers, elle ne doit pas bouger ! Ajoutez le sucre glace et fouettez à nouveau pour l'incorporer. Placez la meringue sur un plat de service.

Surmontez-la de crème chantilly, décorez de fruits rouges puis servez avec le coulis pour que chacun

arrose da pavlova à volonté.

Astuces : Vous pouvez préparer la meringue et le coulis la veille, il ne reste plus qu'à fouetter la chantilly au moment de servir et à dresser. Il est possible de préparer des petites pavlovas individuelles en faisant des petits tas sur la plaque de cuisson : il faut alors cuire entre 45 min et 1h en surveillant.

Pour les cordons bleus : [Pavlova aux poires pochées et au caramel](#)