



Catégorie  
**Adulte**  
Amateurs de  
+ de 13 ans

# Chico'vla

de Marie-Jeanne  
de Vieille-Église



## Ingrédients :

### Les meringues :

5 blancs d'œufs  
130gr de sucre en poudre  
130gr de sucre glace

### Les poires :

Elles peuvent être préparées la veille.  
4 petites poires (ex : Comices)  
30gr de beurre  
30gr de cassonade  
1 CàS de chicorée soluble  
1 CàS de chicorée liquide

### La crème aux marrons :

180gr de crème fleurette  
180gr de mascarpone  
180gr de crème de marron  
3 CàS de chicorée liquide

### Pour les tuiles à la chicorée :

50gr de beurre  
100gr de sucre de canne  
40gr de jus d'orange  
50gr de farine  
1 CàS de chicorée

# Chico'vla

## de Marie Jeanne



### La recette

#### - Les meringues :

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. Faire avec la meringue des cercles (9cm diamètre) et mettre une couche épaisse de meringue et à l'aide d'une poche à douille à l'intérieur du cercle. Faire un petit rebord tout autour du disque. Enfourner pour 30 minutes à 100 °C. Baisser la température à 80°C et laisser encore sécher les meringues pendant 45 minutes. Sortir la plaque et laisser refroidir.

#### - Les poires :

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, puis ajouter la chicorée. Lorsque le jus s'est un peu évaporé, ajouter la cassonade et laisser caraméliser les fruits. Laisser refroidir et réserver.

#### - La crème aux marrons

Mettre dans un récipient la crème, le mascarpone et les fouets du batteur. Monter la crème en chantilly. Ajouter la crème de marron et la chicorée et fouetter le temps de bien l'incorporer.

#### - Les tuiles à la chicorée :

Ajouter le sucre et mélanger au batteur. Ajouter le jus d'orange et fouetter. Ajouter la farine et fouetter à nouveau. Réserver 1h au frais. Préchauffer le four à 200° en chaleur fixe. Déposer une noisette de pâte sur une silpat posée sur une plaque perforée. Etaler en très fine couche avec le dos d'une cuillère. Enfourner 6 min à 200°. Les tuiles doivent être dorées mais ne surtout pas noircir sinon elles seront amères. Sortir la plaque du four et laisser une petite minute à peine sans toucher. Les retirer encore chaudes avec une spatule et les poser sur un rouleau à pâtisserie si on veut leur donner une forme de tuile.

#### - Montage de la Pavlova aux poires :

Mettre un fond de crème aux marrons dans la coque de meringue. Ajouter des dés de poires, remettre de la crème aux marrons surmonter de dés de poires. Décorer avec les tuiles.

