

Faux œufs au plat façon Pavlova aux abricots

La Popotte de Manue a réalisé un trompe l'oeil pour célébrer Pâques comme il se doit mais surtout illustrer la catégorie **Oeuf rigolo** de notre nouveau **défi culinaire** ☐ Une meringue craquante, une chantilly à l'**huile d'olive**, un médaillon d'abricot au sirop et le tour est joué pour ces faux oeufs au plat.

Rendez-vous sur l'article du défi pour tout savoir de cet incroyable challenge !

- 4 Oeufs
- 20 Min.
- 15 mn

Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 15 cl de crème fleurette bien froide
- 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive vierge extra Bio**
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 4 médaillons d'abricots au sirop

Préparation

Réalisez la meringue en montant les blancs en neige. Lorsqu'ils sont bien mousseux, incorporez le sucre cuillère après cuillère et continuez de fouetter 5 minutes afin d'obtenir une meringue bien brillante.

Répartissez la meringue en 4 tas sur du papier sulfurisé. Étalez-la régulièrement avec une spatule (ou le dos d'un grand couteau) en formant un ovale. Appuyez avec le dos d'une louche afin de former une cavité pour y placer la chantilly et l'abricot une fois les meringues cuites.

Enfournez pour 1 heure à 100°C et laissez refroidir dans le four éteint (vous pouvez les préparer à l'avance).

Réalisez la chantilly en fouettant la crème fleurette et l'**huile d'olive**. Lorsque celle-ci est bien montée, ajoutez le sucre.

Placez la chantilly dans les cavités et déposez un oreillon d'abricot sur le dessus.

C'est prêt ☐

Découvrez les autres recettes du défi culinaire

Oeuf mimosa façon trompe l'oeil

Oeuf poché et son pestou de légumes

Egg boat aux olives, tomates et mozzarella

Asperges en trompe-l'oeil d'œufs au plat
Scotch eggs