<https://www.nigella.com/recipes/lemon-pavlova>

Préchauffer le four à 180°C/160°C Chaleur tournante/gaz 4/350°F et tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Battez les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics satinés, puis incorporez le sucre cuillerée par cuillerée jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.

Saupoudrez la maïzena sur la meringue, puis râpez le zeste (un microplan fin est préférable pour cela) d'1 citron et ajoutez 2 cuillères à café de jus de citron.

Incorporer délicatement jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Placer sur la plaque à pâtisserie tapissée en un gros cercle d'environ 23 cm/10 pouces de diamètre, en lissant les côtés et le dessus avec un couteau ou une spatule.

Mettre au four, puis baisser immédiatement la température à 150°C/130°C Chaleur tournante/thermostat 2/300°F, et cuire 1 heure.

Retirer du four et laisser refroidir, mais ne le laissez pas froid car cela le ferait craquer trop rapidement. Si vous pensez que votre cuisine est trop froide, laissez la pavlova à l'intérieur du four avec la porte complètement ouverte. Lorsque vous êtes prêt à manger, retournez la pavlova sur une grande assiette plate ou une planche avec le dessous vers le haut – je le fais avant de m'asseoir pour le repas en question et je la laisse reposer jusqu'à l'heure du dessert. C'est ainsi que le tendre ventre de guimauve du pavé se confond avec la garniture moelleuse.

Faites griller les amandes effilées en les faisant revenir dans une poêle sèche à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elles commencent à se colorer. Secouez la poêle à intervalles réguliers et ne les laissez pas brûler. Cela ne prend pas plus d’une minute environ. Lorsqu’ils sont cuits, déposez-les sur une assiette froide pour qu’ils ne poursuivent pas la cuisson.

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et aérée mais toujours avec une douce volupté et réservez-la un instant.

Mettez la crème de citron dans un bol et battez-la avec une cuillère ou une spatule en bois pour la desserrer un peu. Goûtez la crème de citron (si elle est achetée en magasin) et ajoutez un peu de zeste de citron et un peu de jus si elle est trop sucrée.

D'une main légère, d'un cœur joyeux et d'une spatule, étalez la crème au citron sur le fond de meringue. Garnissez maintenant de crème fouettée, en la picorant un peu comme s'il s'agissait d'une garniture de meringue. Saupoudrez du zeste du citron restant — vous pouvez le râper finement ou grossièrement selon vos envies — suivi des amandes effilées, et servez triomphalement.