



Mini pavlovas aux cerises et grenades

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la meringue

- 4 blancs d'œufs
- 3 gouttes de jus de citron
- 200 g de sucre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs

Pour la chantilly

- 40 cl de crème fleurette entière
- 3 cl d'huile O'citron Bio Planète
- 20 g de sucre glace

Pour les fruits

- 3 grenades
- 1 gros bocal de cerises dénoyautées
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à café de gingembre râpé (facultatif)

1. Préchauffez le four à 100°C.
2. Montez les blancs d'œuf en neige ferme avec le jus de citron, ajoutez le sucre. Battez 5min. avant d'incorporer la fécule.

3. Chemisez une plaque de four avec une feuille de papier sulfurisé. Pour chaque pavlova, former un nid de meringue de 5 cm. de diamètre. Enfournez 1 h et laissez refroidir dans le four.
4. Montez la crème fleurette en neige, ajoutez l'huile O'citron Bio Planète et le sucre glace.
5. Réservez au frais.
6. Prélevez les grains de la grenade, ajoutez les cerises égouttées. Sucrez selon votre goût en ajoutant du gingembre si vous le souhaitez. Réservez au frais.

Dressage

1. Ajoutez sur les pavlovas une belle couche de chantilly puis de fruits.
2. Dégustez aussitôt.