

# Pavlova

**Pour 6 verrines :**

**Ingrédients :**

- 2 blancs d'oeuf
- 45g de sucre
- 45g de sucre glace
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 60g de mascarpone
- 25cl de crème fraîche liquide
- 125g de framboises
- 125g de fraises + 50g pour le coulis

1. Préchauffer le four à 120°.
2. Dans un saladier, fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.
3. Ajouter le sucre glace et l'incorporer à l'aide d'une maryse.
4. Former 6 meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson et mettre au four 45min puis laisser refroidir.
5. Dans un saladier, battre la crème en chantilly avec le mascarpone puis mettre au frais.
6. Mettre 50g de fraises dans une casserole avec 1 cuillère à café de sucre et laisser compoter puis laisser refroidir.
7. Concasser les meringues dans les verrines puis recouvrir de crème.
8. Mixer la compotée de fraises puis napper de coulis. .
9. Répartir les fruits rouges et parsemer de brisures de meringue puis mettre au frais 2h.

