***Pavlova framboise grenade***

**Pour 2 personnes**

50g de blancs d’œufs

50g de sucre

50g de sucre glace

120ml de crème liquide

1 cuil à café de sucre glace

100g de framboises

1 cuil à soupe de sucre

le quart d'une grenade

quelques pistaches concassées

Les meringues: Préchauffez le four à 110°C.

Fouettez les blancs d’œufs avec les deux sucres à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une meringue bien ferme et brillante. A l'aide d'une poche à douille formez 2 nids de meringue sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfournez à 110°C pendant 1h15. Laissez refroidir.

La chantilly: Fouettez la crème liquide bien froide et le sucre glace jusqu'à ce quelle soit bien ferme, réservez-la au frais.

Les fruits: Récupérez les graines de grenade.

Dans une casserole faites cuire les framboises avec une cuil à soupe de sucre jusqu’à ce que vous obteniez un coulis épais. Laissez refroidir.

Montage: Au dernier moment, déposez un peu de coulis de framboise au creux des nids de meringue puis à l'aide d'une poche à douille répartissez la chantilly sur les meringues. Déposez un peu de coulis restant sur la chantilly puis ajoutez les graines de grenade et les pistaches concassées. Gardez au frais jusqu'à la dégustation.