**Mini pavlova aux fruits rouges nappée d'une crème fouettée au cidre**

[](http://preprod-img.medisite.fr/files/images/ficherecette/8/0/4/664408/1808897-focus.jpg)

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Temps de cuisson:** 1 heure

**Temps de repos:** 2 heures

Pour 6 personnes

**Ingrédients Mini pavlova aux fruits rouges nappée d'une crème fouettée au cidre**

**Pour la meringue :**  
- 2 blancs d'oeuf  
- 100 g de sucre en poudre  
- 1 cuillère à café de jus de citron

**Pour la garniture :**   
- 20 cl de crème fleurette  
- 5 cl de cidre doux  
- 30 g de sucre glace  
- 150 g de fruits rouges mélangés (groseilles, myrtilles, framboises...)  
- Quelques feuilles de menthe

**Préparation Mini pavlova aux fruits rouges nappée d'une crème fouettée au cidre**

1- Préchauffer le four à 120°c.  
2- Chemiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et dessiner six disques de 7 cm de diamètre.  
3- Monter les blancs en neige vitesse moyenne et incorporer le sucre en poudre en deux fois en battant bien entre chaque ajout.  
4- Continuer de battre 4 à 5 min jusqu'à obtention d'un mélange épais et satiné.  
5- Ajouter délicatement le jus de citron.  
6- Etaler la meringue sur les disques en formant de petits nids légèrement concaves.   
7- Faire cuire les meringues 1 h en baissant le thermostat à 100°c.   
8- Ne pas ouvrir le four avant 2 h de cuisson.  
9- Fouetter la crème fleurette.  
10- Lorsqu'elle épaissit, ajouter le sucre glace et le cidre.  
11- Garnir le centre des pavlovas de crème, de fruits et de menthe.