



Délices de Kiwi

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

8 kiwis + 1 pour la décoration
2 blancs d'œufs
100g de sucre roux
250g de fromage blanc 20 %
le jus d'un 1/2 citron
1 gousse de vanille



Préparation :

1. Dans une casserole, faites fondre le sucre fin avec le jus de citron et la pulpe de la gousse de vanille. Laissez fondre le tout à feu très doux pendant 5 minutes puis stoppez la cuisson.
2. Éplucher les 8 kiwis, coupez -les en quatre et mixer les légèrement afin d'obtenir une purée assez grossière.
3. Montez les blancs en neige.
4. Mélangez le fromage blanc avec la préparation de sucre tiède. Versez le mélange sur les blancs d'œufs et incorporez délicatement ces derniers à la crème à l'aide d'une spatule.
5. Dans chaque verrine, déposez 2 c à Soupe de mousse, puis 2 c à soupe de purée de kiwis. Renouvelez l'opération en terminant par une couche de mousse et déposez enfin quelques dés de kiwi restant.
6. Gardez au froid jusqu'au moment de la servir.

Vous pouvez garnir le dessus à la place du kiwi, de petit beurre ou spéculoos écrasé.

Bonne dégustation