



MOUSSE AUX KIWIS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 10 minutes / Repos : 2 heures
Pour 4 personnes	

Ingrédients :

- 400 gr de kiwis
- 2 œufs
- 60 gr de sucre en poudre
- 1 paquet de sucre vanillé

Préparation :

- 1 - Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 - Peler les kiwis. Couper-les en deux. Avec une petite cuillère ou la pointe d'un couteau, retirer le plus gros des graines noires qui donnent un goût râpeux. Passer-la pulpe au mixeur.
- 3 - Dans une casserole, à feu doux, battre les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la pulpe de kiwi. Laissez cuire 10 minutes sans cesser de remuer.
- 4 - Battre les blancs en neige ferme.
- 5 - Hors du feu, incorporer délicatement les blancs battus en neige en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.
- 6 - Verser dans des coupes individuelles et mettre au moins 2 heures au frais. Vous pouvez servir décoré de quelques rondelles de kiwi.