

Mousse de kiwi à la vanille

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 2h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 œufs
- 7 Kiwis
- 50 g d'édulcorant en poudre
- Extrait de vanille
- 1 g d'agar agar

Préparation de la recette :

Peler et mixer 6 kiwis.

Peler puis couper le dernier kiwi en rondelles, puis chaque rondelles en 2.

Séparer le blancs des jaunes d'œuf.

Dans un bol, fouetter les jaunes avec l'édulcorant, le mélange doit blanchir et devenir mousseux. Ajouter ensuite les kiwis mixés, et légèrement chauffer « sans faire bouillir », quant le mélange est bien chaud et commence à épaissir ajouter l'agar agar, puis laisser tiédir.

Monter les blancs en neige bien ferme avec quelques gouttes d'extrait de vanille.

Incorporer délicatement au mélange kiwi.

Verser la mousse dans les verrines et décorer de tranches de kiwi.

Laisser au frais au moins 2 h.