

CREME DE KIWI AUX FRAMBOISES

Pour 6 personnes (3 dl par verre)

- 5 kiwis
- 250 g de framboises
- 2 dl de vin mousseux
- ½ c.à s de jus de citron
- 2 c.à s de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Pour la crème

- 300 g de séré à la crème
- 30 g de sucre glace
- 1c.à c de sucre vanillé
- 1 citron non traité (zeste)
- 1 dl de crème fouettée

Recette :

1. Réserver 6 framboise pour la déco et répartir le reste dans les verres.
2. Réserver 6 quartiers de kiwis, réduire le reste en purée avec les vins mousseux, le jus de citron et le sucre.
3. Porter à ébullition, laisser mijoter env. 5 min à petit feu.
4. Incorporer la gélatine (trempée dans un peux d'eau au préalable).
5. Répartir la masse dans les verres, mettre au frais env. 1h.

Crème :

6. Mélanger le séré avec le reste des ingrédients jusque et y compris le zeste de citron.
7. Incorporer la crème fouettée.
8. Remplir les verres avec la crème et décorer juste avant de servir avec la framboise et les quartiers de kiwis.



Avril 2008 Jean-Daniel Légeret - Christophe Sottas - José da Silva