



MOUSSE AUX KIWIS

- 🕒 Préparation : 15 min
- 🕒 Repos : 02 h
- 🕒 Cuisson : 10 min
- 🕒 Difficulté : Très facile
- 🕒 Origine : Océanie, Nouvelle-Zélande
- 🕒 Calories : 176 Kcal par personne

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 2 oeufs
- 400 g de kiwis
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
2. Pelez les kiwis. Coupez-les en deux. Avec une petite cuillère ou la pointe d'un couteau, retirez le plus gros des graines noires qui donnent un goût râpeux. Passez-la pulpe au mixeur.
3. Dans une casserole, à feu doux, battez les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la pulpe de kiwi. Laissez cuire 10 minutes sans cesser de remuer.
4. Battez les blancs en neige ferme.
5. Hors du feu, incorporez délicatement les blancs battus en neige en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.
6. Versez dans des coupes individuelles et mettez au moins 2 heures au frais. Vous pouvez servir décoré de quelques rondelles de kiwi.