

Crumble de kiwi et mascarpone en verrine

6 pers | 40 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 250g de mascarpone
- 2 oeufs
- 145g de cassonade
- 6 kiwis
- 1/2 jus de citron
- 85g de beurre
- 100g de farine
- 20g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Préparer la crème au mascarpone : mélanger 2 jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le mascarpone, bien remuer.

Etape 2

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mascarpone. Laisser reposer au réfrigérateur.

Etape 3

Préparer la crème de kiwis : mixer 3 kiwis avec le sucre et le jus de citron. Laisser reposer le mélange au congélateur pour qu'il durcisse légèrement.

Etape 4

Préparer le crumble : dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, la cassonade et la farine. Disposer du papier sulfurisé sur une plaque de four et déposer la pâte à crumble. Faire cuire 15mn à 170°C.

Etape 5

Procéder au montage : couper les kiwis restants en tranches fines et les disposer au fond des verrines. Ajouter la crème au mascarpone puis placer les verrines au congélateur 20mn.

Etape 6

Ajouter la crème au kiwi et remettre au congélateur 1h. Avant de servir, émietter le crumble sur la crème de kiwi.