



Mousse aux kiwis



4 pers



15 mn



2 h

Les ingrédients

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

La recette

Étape 1

Peler les kiwis et les couper en deux. Retirer les graines noires et passer la pulpe au mixeur.

Étape 2

Dans une casserole, battre les jeunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Étape 3

Ajouter la pulpe de kiwi et laisser cuire 10 minutes en remuant.

Étape 4

Battre les blancs en neige. Hors du feu, les incorporer délicatement

Étape 5

Verser la préparation dans de petits récipients et les faire refroidir 2 heures au réfrigérateur.

