

Mousse kiwi - chocolat blanc

Dessert



Note : 3

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 405.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 50.0 gr Chocolat blanc
- 2.0 cs Sucre
- 2.0 u Kiwi
- 15.0 cl Creme liquide 30pc

Etape 1:Préparation du coulis

Découper 4 rondelles de kiwi à réserver pour la décoration puis découper le reste des kiwis en petits cubes. Dans une casserole mettre l'équivalent d'un 1/2 kiwi avec le sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Faire fondre le kiwi 6-8 minutes à feux doux puis passer le mélange au mixeur. Réserver pour le dressage.

Etape 2: Préparation de la mousse

Dans une casserole mettre 5cl de crème liquide avec le chocolat blanc laisser fondre doucement puis laisser refroidir.

Dans un récipient préalablement refroidit au congélateur ou au frigo mettre 10cl de crème liquide. Battre la crème pour obtenir une crème fouettée.

Mélanger délicatement le reste de kiwi à la crème fouettée puis incorporer le chocolat fondu.

Etape 3:Dressage

Dans 2 verres verser la mousse de kiwi puis laisser poser 2 heures au réfrigérateur.

Etape 4:Présentation

Mettre du coulis de kiwi au dessus de la mousse et deux rondelles de kiwi.