

Crème de coco au kiwi et miel d'acacia



Ingrédients pour 3 grandes verrines ou 6 petits pots:

- 20 cl de lait de coco
- 5 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait demi écrémé
- Sirop d'agave
- 2 ou 3 kiwis bien fermes
- 2 grammes d'agar-agar (1 sachet)
- Miel d'acacia

Recette:

1) Dans une casserole, faire chauffer le lait de coco, la crème et le lait demi écrémé. Porter à ébullition sans faire déborder et verser l'agar-agar. Bien fouetter et laisser sur feu doux en mélangeant pendant 30 secondes. Laisser un peu tiédir.

2) Sucrez avec du sirop d'agave selon votre goût (personnellement j'ai mis 2 cuillères à soupe).

3) Verser un fond de miel d'acacia dans chaque verrine ou chaque pot.

4) Peler les kiwis, couper de fines rondelles et les coller sur les parois des verrines.

5) Verser délicatement le mélange de lait de coco délicatement jusqu'à recouvrir les rondelles de kiwis. Ajouter des dés de kiwi dans la crème coco.

6) Laisser prendre au réfrigérateur au moins deux heures.

7) Recouvrir d'une légère couche de miel au moment de servir.