

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PANACOTTA DE KIWI



Pour 6 personnes
Préparation : 20 mn
Pause : 6 h

Ingrédients :

- 1/2 litre de crème fleurette
- 100 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 2 kiwis + 1 kiwi pour la décoration
- Coulis de fruits rouges

Préparation :

Versez la crème dans une casserole. Ajoutez le sucre.

Portez à ébullition le tout en ne cessant de tourner avec une cuillère en bois.

Pendant ce temps, faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau fraîche. A l'ébullition, intégrez la gélatine.

Mixez les 2 kiwis jusqu'à l'obtention d'un liquide puis l'ajoutez à la crème. Mélangez bien le tout.

Versez le mélange crème au kiwi dans des ramequins. Laissez refroidir puis les mettre au réfrigérateur pendant 6 heures.

Au moment de servir, sortez les ramequins du frigo et les plongez à moitié dans de l'eau chaude pour que le démoulage soit facile. Retournez les ramequins sur une assiette pour que la crème panacotta tombe facilement. Servez avec un coulis de fruit de rouge, de framboise ou de fraise puis décorez avec des rondelles de kiwi.