

Verrine de kiwi, mascarpone et son crumble

Ingrédients :

Pour la crème :

- 250 g de mascarpone
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- Une pincée de sel
- 70 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé

Battre les jaunes d'œuf avec la cassonade et le sucre vanillé puis bien mélanger au mascarpone. Puis battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

A la crèche, nous n'avons pas le droit d'utiliser des œufs non cuits donc nous réalisons cette recette qu'avec le mélange mascarpone, sucre vanillé et cassonade ce qui est l'essentiel pour le gout.

Pour la crème de kiwis

- 6 kiwis
- 20 g de sucre
- La moitié d'un jus de citron
- 2 à 3 feuilles de gélatine (facultatif)

Mixer les kiwis, ajouter le sucre et le jus de citron. Faire fondre les feuilles de gélatine et mélanger aux fruits.

A la crèche, nous n'utilisons pas de gélatine, et la préparation à base de kiwis ne peut être donné aux plus petits car il fait partie des aliments qui, proposé trop tôt, peut provoquer des réactions allergiques alors pas de kiwis avant au moins 1 an, 18 mois si il y a des antécédents familiaux.

Pour le crumble :

- 85 g de beurre
- 75g de cassonade
- 100 g de farine
-

Mélanger ces ingrédients afin d'obtenir une pâte granuleuse, mettre sur une feuille de papier sulfurisé et faire cuire jusqu'à ce que cela dore. La pâte à crumble et très gourmande et croustillante.

Disposer dans des verrines, une couche de purée de kiwis, une couche de préparation au mascarpone puis une rondelle de kiwis puis finir par des morceaux de crumble.

Vous allez vous régaler !!!