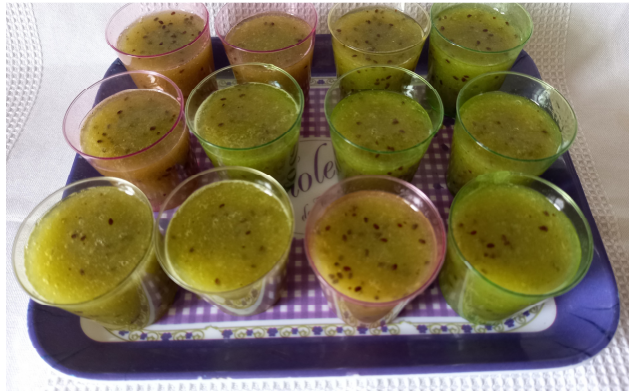


Mini coulis de kiwis



A préparer à l'avance et à congeler dans de minis gobelets

Ingrédients pour 12 gobelets :

10 kiwis murs

2 càs de **sirop d'agave** (sinon de sucre en poudre)

Préparation :

- Eplucher les kiwis.
- Retirer le cœur blanc s'il est dur.
- Les mixer finement avec le sirop d'agave.
- Verser dans les gobelets et mettre au congélateur.
- Les sortir au fur et à mesure des besoins, et un peu à l'avance, soit pour verser sur une panna cotta, sur des puddings graines de chia , des glaces etc...