

Mousse de kiwis



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Vous avez envie d'un dessert léger et savoureux ? Testez cette mousse qui trouvera sa place à la fin de votre repas.

Ingrédients

- 200 g de kiwis
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de sucre
- 0,25 cc d'agar-agar

Préparation

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Peler les kiwis. Les couper en deux et enlever le coeur blanc. Passer la pulpe au mixeur.
- 3 Delayer l'agar-agar dans un soupçon de crème. Dans une casserole, à feu doux, battre les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la pulpe de kiwi et l'agar-agar. Laisser cuire 10 minutes sans cesser de remuer.
- 4 Battre les blancs en neige ferme.
- 5 Hors du feu, incorporer délicatement les blancs battus en neige en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.
- 6 Verser dans des coupes ou des verres et mettre au moins 2 heures au frais.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

