

Crème glacée aux kiwis et à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de chair de kiwis
Le jus d'une orange
75 g de sucre
20 cl de crème semi-épaisse

QS de crème fouettée
4 carrés de chocolat

Préparation :

Peler et mixer les kiwis.
Presser l'orange.
Incorporer le sucre, la crème fraîche et le jus d'orange à la purée de kiwis.
Réserver au frais 1 heure.

Verser la crème dans le siphon à chantilly, ajouter 1 cuillère à soupe de sucre glace. Mettre une cartouche de gaz, secouer. Réserver au réfrigérateur.

Verser la crème au kiwi dans la sorbetière, laisser turbiner 20 minutes.
Servir dans une coupe avec la chantilly surmontée d'un carré de chocolat.

<http://deliceyes.over-blog.org/>