

Verrine crumble, kiwis, mascarpone

Pour 4 verrines :

Ingrédients pour le crumble :

25 g farine
10 g de cassonade
25 g de poudre d'amandes
30 g de beurre

Ingrédients pour la compotée de kiwis :

4 Kiwis
20 g de sucre

Ingrédients pour la mousse de Mascarpone : (Recette Ch.Michalak)

90 g de Mascarpone
70 g de sucre semoule
2 cl de crème fraîche + 20 cl
1 feuille de gélatine
4 feuilles de menthe

Préparation du crumble :

Mélanger la farine, la cassonade la poudre d'amande et le beurre, malaxer pour obtenir une pâte sableuse.

Mettre sur une feuille de papier sulfurisé, enfourner.

Cuire à 180°C pendant 30 minutes en travaillant le crumble avec une fourchette pour l'émietter.

Préparation de la compotée de Kiwis :

Peler et couper les kiwis en petits cubes.

Faire revenir les kiwis avec le sucre

10 minutes à feu doux dans une sauteuse.

Remuer souvent pour ne pas que la préparation accroche.

Réserver au frais.

Préparation de la mousse de Mascarpone :

Faire chauffer les 2 cl de crème y ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée.

Mélanger le Mascarpone avec le sucre.

Ajouter la gélatine avec la crème à cette préparation.

Monter 20 cl de crème fraîche en chantilly, mélanger au premier appareil.

Réserver.

Montage :

Dans une verrine disposer une première couche de crumble

Puis la compotée de Kiwis sur 1 cm

Saupoudrer de crumble

Finir en disposant la crème mascarpone avec la poche à douille.

Poser une feuille de menthe sur le dessus de la verrine.