



Verrines aux fruits
Verrines bi-couleurs aux kiwis



15 min	15 min	0	0	144
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des verrines bi-couleurs

- 1 Mélanger la crème et le sucre glace et battre le tout jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
- 2 La crème liquide doit être bien froide, tout comme le saladier ou le bol du batteur dans laquelle elle va être réalisée.
- 3 Peler puis couper les kiwis en tout petits cubes. Réserver.
- 4 Prélever 4 cuillères à soupe de chantilly et les mélanger rapidement avec le sirop de kiwi. Réserver.

2 Kiwi(s)

12 cl Crème liquide (fleurette)

2 c. à soupe Sucre glace

4 c. à café Sirop de kiwi

Étape 2

Dressage

- 1 Dans une verrine, commencer par verser un fond de crème chantilly, puis quelques dés de kiwis.
- 2 Ajouter ensuite une couche de chantilly au sirop de kiwi, puis de nouveau des dés de kiwis.
- 3 Terminer la verrine par un petit peu de chantilly puis décorer éventuellement avec une demi tranche de kiwi.
- 4 La crème chantilly peut être déposée dans les verrines avec une poche à douille.

5 Recommencer l'opération avec jusqu'à épuisement des ingrédients.