



Verrines aux fruits
Kiwis à la chantilly de coco



10 min	10 min	0	0	138
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des kiwis à la chantilly de coco

- 1 Mélanger la crème et le sucre 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 Couper les kiwis en tout petits cubes.

2 Kiwi(s)

10 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à soupe **Sucre glace**

4 c. à café **Noix de coco rapée**

4 c. à café **Sirop de sucre**

Étape 2

Dressage

- 1 Pour monter les verrines commencer en répartissant les kiwi au fond des verrines, arroser ensuite avec le sirop, puis répartir la chantilly et finir par la noix de coco. La crème chantilly peut être déposée dans les verrines avec une poche à douille.