

*Crèmes*

Mascarpone au citron vert et kiwi

**1h15****15 min****0****1h****282**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

250 g **Mascarpone**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
3 **Kiwi(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre roux**
2 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.
- 2 Au dessus d'un bol, râper le zeste du citron vert.
- 3 Couper le citron en deux à l'aide d'un couteau d'office et le presser à l'aide d'un presse agrumes.
- 4 Verser le jus dans un bol et le faire chauffer 20 secondes au micro-ondes.
- 5 Sortir le bol du micro-ondes. Égoutter la gélatine et l'incorporer dans le jus de citron vert puis mélanger au fouet.
- 6 Monter les blancs d'œufs en neige ferme à l'aide d'un fouet.
- 7 Incorporer la moitié du sucre roux et fouetter à nouveau.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier avec le reste de sucre et blanchir le tout avec un fouet.
- 2 Ajouter le mascarpone et mélanger à nouveau au fouet. Verser le jus de citron vert et mélanger.

3

4 Ajouter les zestes de citron et fouetter.

5

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse. Réserver le mélange au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 3

Dressage

1

Couper quelques rondelles de kiwi avec la peau pour la décoration. Peler le reste du kiwi et le tailler en rondelle.

2

Dans un bol de service, verser la crème au mascarpone. Dresser quelques rondelles de kiwi sur le mascarpone en les superposant.

3

Décorer d'une rondelle de kiwi avec la peau à la verticale et servir aussitôt.