

Les recettes du LE POTAGER Coudoux

CRÈME DE KAKI :

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 6 beaux kakis
- 2 berlingots de crème fraîche entière (20 cl l'un)
- 1 citron
- 1 tablette de chocolat noir
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Chantilly

PRÉPARATION :

1/ Pelez les kakis, puis passez-les au chinois afin de récupérer une purée fine. Ajoutez la crème fraîche entière et mélangez bien. Mettez cette préparation dans un siphon. Fermez-le et mettez-le au frigo au moins pendant 3 heures pour que la mousse soit bien fraîche.

2/ Préparer un ganache de chocolat noir. Portez la crème à ébullition puis versez-la sur le chocolat cassé en petits morceaux. Couvrez et laissez en attendre pendant 2 à 3 minutes. Mélangez vigoureusement au fouet pour obtenir une préparation lisse. Laissez refroidir à température ambiante. Garnissez le fond des verrines.



Note

Cette recette sera ainsi idéale comme dessert rapide pour un plateau télé.

3/ Sortez votre préparation du frigo et versez la mousse de kakis dans des verrines.

4/ ajoutez un peu de chantilly sur le dessus de vos verrines, et reposez aussi 2 ou 3 cubes de kaki frais !

5/ Bonne dégustation !



Primeur Épicerie fine

