

Déclinaison de kiwi aux fruits exotiques



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Prendre l'ananas, enlever la peau, évider le centre, couper en cube la moitié, mixer l'autre moitié avec 1 jus de citron et la verser dans 8 petits verres.

Prendre 8 kiwis, les évider par le centre, couper la chair en cubes, les 4 autres kiwis mixer la chair avec 1 jus de citron, verser dans le verre par-dessus la pulpe d'ananas.

Couper les fruits de la passion en 2, les évider dans un saladier et mariner avec les cubes d'ananas et kiwis.

Verser dans la coque des kiwis et des fruits de la passion évidés.

Disposer sur l'assiette avec le verre, au dernier moment, mettre dans une casserole les 3 jaunes d'œufs, le rhum, la cuillère à café de miel, le jus de citron et le zeste de citron.

Fouetter énergiquement à feu très doux jusqu'à ce que la préparation soit bien mousseuse.

Verser sur les fruits et le verre.

Servir.

Ingrédients pour 8 personnes

12 kiwis
1 ananas
2 citrons verts
4 fruits de la passion
3 jaunes d'œufs
10 cl de rhum
1 c à café de miel