



Desserts

Kiwi avec mascarpone et creme vanille

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kiwis (verts)
1 citron (jus et zeste râpé)
poignée feuilles de thym citronné
2 cuillères à café de sucre en poudre
50 millilitres de crème fraîche
100 grammes de mascarpone
1/2 cuillère à café extrait de vanille
1 sachet de sucre vanillé
30 grammes de noix de pécan (hachées finement)

Méthode de préparation

En mélangeant incorporez le jus et le zeste de citron au sucre en poudre. Coupez les kiwis en deux et badigeonnez les coupes avec le jus sucré. Grillez les kiwis quelques minutes sur le barbecue.

Mélangez le mascarpone avec un soupçon de crème fraîche. Battez en neige le reste de la crème fraîche avec l'extrait de vanille et le sucre vanillé puis incorporez cela au mascarpone à l'aide d'une spatule.

Déposez 2 demi-kiwis grillés sur chaque assiette. Versez dessus un peu de crème-mascarpone, arrosez d'un peu de jus de citron sucré et décorez avec le thym citronné et les noix de pécan.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

