VERRINE AU KIWI, MASCARPONE ET SON CRUMBLE

Pour 8 personnes
Ingrédients :

Pour la crème de mascarpone :
375 g de mascarpone
3 œufs
100 g de cassonade
2 sachets de sucre vanillé

Pour la crème de kiwis :
6 +3 kiwis
40 g de sucre
½ jus de citron
4 feuilles de gélatine

Pour le crumble :
85 g de beurre
75 g de cassonade
100 g de farine

Séparer les jaunes des blancs.
Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le mascarpone.
Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mascarpone. Placer au réfrigérateur.

Séverine Feron / 15 janvier 2020

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
Mixer 6 kiwis avec le sucre et le citron.
Faire fondre la gélatine au micro-onde en la mélangeant avec un peu de purée de kiwis. Puis l'incorporer au reste de la purée de kiwis.
Répartir la préparation au fonds des verrines et mettre au frais.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant ensemble le beurre mou, la cassonade et la farine.
Disposer du papier sulfurisé sur une plaque de four et répartir la pâte à crumble dessus. Faire cuire 15 minutes à 170°.
Sortir du four et laissez refroidir le crumble.

Couper les 3 kiwis en tranches fines et les disposer sur les bords de chaque verrine puis répartir la crème au mascarpone.

Au moment de servir, casser le crumble en petits morceaux et les disposer dans les verrines.