

SOUPE DE KIWIS AU FROMAGE BLANC



Pour 6 personnes :

- 8 kiwis bien charnus et bien mûrs
- 80 g de sucre
- 1 citron vert
- 50 g de chocolat noir

Pour la mousse :

- 80 g de chocolat blanc
- 1 glaçon
- 15 cl de crème liquide

Epluchez les kiwis et passez-les au mixeur. Ajoutez le sucre et le jus d'un citron vert à la purée obtenue et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparez la mousse. Faites fondre à feu doux ou au micro-ondes le chocolat blanc additionné de 3 c. à soupe d'eau.

Ajoutez le glaçon à la crème liquide et battez-la très vigoureusement pour la monter en chantilly. Incorporez progressivement le chocolat fondu en soulevant la crème et en mélangeant. Conservez au réfrigérateur dans un bol recouvert d'un film étirable jusqu'au moment de servir.

Répartissez la soupe de kiwis dans les verres, surmontez-la d'un dôme de mousse et garnissez de chocolat noir râpé.