

L'ananas aux kiwis

1 ananas frais et mûr; 5 cuillerées à soupe de sucre fin cristallisé; 1 verre à liqueur de kirsch; 240 g de kiwis; 100 g de crème fraîche; 1 sachet de sucre vanillé.

1. Couper l'ananas en deux, dans le sens de la hauteur. Détacher la chair avec un couteau pointu, en glissant ce dernier tout au long de l'écorce. Couper la chair en petits morceaux et la mettre dans un saladier avec le sucre et le kirsch. Eplucher les kiwis, les couper en morceaux et les ajouter aux ananas. Mettre le tout au frais.

2. Monter la crème en Chantilly et la parfumer avec le sucre vanillé. Garnir les écorces de l'ananas qui aura été coupé en quatre parties avec les fruits rafraîchis. Le dessus sera couvert de crème Chantilly avec pour décor une rondelle de kiwi. Garder le dessert au frais, jusqu'au dernier moment.