

Crème de kiwi

Pour 4 à 6 portions:

Au bain-marie, battre 2 jaunes d'œufs et 50 g de sucre. Verser, en remuant, $\frac{1}{8}$ l de lait chaud, ajouter 1 pincée de sel, lier avec 25 g de fécule de maïs et porter à ébullition. Laisser refroidir. Incorporer 3 kiwis réduits en purée et le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron, bien mélanger.

Pendant ce temps, battre séparément 50 g de crème fraîche et 2 blancs d'œufs additionnés d'une c. à soupe de sucre.

Incorporer d'abord les blancs d'œufs, puis la crème fouettée.

Couper 2 kiwis et 2 oranges en quartiers, les répartir dans des coupes et les recouvrir de crème.

Décorer avec une rosette de crème fouettée, garnir de quartiers d'orange et de kiwi et saupoudrer d'amandes effilées grillées.