

Kiwis au gratin et glace à la vanille

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 kiwis, 2 jaunes d'œufs, du sucre, le zeste d'un demi-citron, 1 dl de crème à fouetter, 4 boules de glace à la vanille. Coques ~~m~~meningues

Préparation

Peler les kiwis, les débiter en rondelles d'un demi-cm et les disposer joliment dans de petits plats à gratin individuels avec la glace à la vanille. Battre en mousse le jaune d'œuf, le sucre, le zeste de citron et ajouter délicatement la crème fouettée. Répartir sur les kiwis, faire gratiner rapidement sous la voûte du four et servir aussitôt. grille tout en haut

Mettre dans le saladier : les coques de meninges en couronne, les rondelles de kiwis au centre, par dessus un bloc de vanille en 4.