

Salade de kiwis

avec coulis de fraises au kirsch



Pour 4 personnes: 500 g de fraises, 1 orange (non traitée), 50 g de sucre, 2 c. à soupe de kirsch, 1 dl de crème fraîche, 4 kiwis.

Laver les fraises et les équeuter. Râper le zeste de l'orange. Presser le jus. Réserver 12 fraises et passer le reste au mixer avec le jus d'orange. Ajouter 2 c. à soupe de sucre, le kirsch, la crème et le zeste d'orange. Garder au frais 1 heure environ. Peler les kiwis 20 minutes avant de servir et les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Garder 4 belles tranches de kiwi pour la garniture. Couper les 12 fraises en morceaux, saupoudrer de sucre et le laisser fondre. Dresser dans les assiettes à dessert ou dans des coupes. Napper de coulis rafraîchi et garnir avec les rondelles de kiwi.