

Mousse aux kiwis

4 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 2 œufs
- 400 g de kiwis
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Peler les kiwis et les couper en deux. Retirer les graines noires et passer la pulpe au mixeur.

Etape 2

Dans une casserole, battre les jeunes d'oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Etape 3

Ajouter la pulpe de kiwi et laisser cuire 10 minutes en remuant.

Etape 4

Battre les blancs en neige. Hors du feu, les incorporer délicatement

Etape 5

Verser la préparation dans de petits récipients et les faire refroidir 2 heures au réfrigérateur.