

Recette : Verrines de mousse au kaki

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- * 4 kakis bien mûrs
- * 40 mL de crème épaisse
- * 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- * 2 cuillères à soupe de jus de citron
- * Une pincée de cannelle
- * Quelques gouttes d'extrait de vanille



Durée : *15 minutes de préparation, 3 à 4h de repos au frigo*

Étape 1 : Épluchez les kakis, puis découpez-les grossièrement en morceaux.

Étape 2 : Dans un blender, mixez ensemble les kakis, le sucre, le jus de citron, la cannelle et l'extrait de vanille, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse.

Étape 3 : Dans un saladier, mélangez la crème avec le mélange et fouettez le tout jusqu'à obtenir une mousse.

Étape 4 : Répartissez la mousse dans des verrines ou des coupes, et placez-les au frigo durant 3 à 4h.



Vous pouvez ajouter quelques amandes effilées et de cannelle sur le dessus afin de décorer avant de servir.

Les mousses sont à déguster fraîches, à peine sorties du frigo.