

Crème bananes – kiwis (et/ou fraises)



30 mn



sans



sans



3h



6 verrines

- 6 petits suisses ou 6 grosses cuillères à soupe de faisselle égouttée
- 2 bananes
- 3 kiwis (ou 15 fraises ou 2 kiwis et 7 fraises)
- 2 à 3 cès de sucre (peut-être remplacé par 2 cès sirop d'agave)
- 3 feuilles de gélatine (10g)
- Parfum : vanille en gousse ou cardamone en gousse ou zeste de citron ou 2 càc de rhum
- 1 poignée de noisettes ou amandes ou pistaches pilées



- 1** Mettez les feuilles de gélatines à tremper dans un bol d'eau froide ;
- 2** Epluchez les bananes et les kiwis (à l'aide d'un économie) ; coupez en fines rondelles 1 kiwi et demi – répartissez les rondelles de kiwi sur le pourtour des verrines
- 3** Mixer les bananes avec la moitié des kiwis (1 ½) + les petits suisses ;
- 4** Prélevez un quart de ce mélange, faites le chauffer en y incorporant la gélatine bien égouttée, remuez avec un fouet et retirez du feu dès que la gélatine est fondue ;
- 5** Ajoutez le mélange froid, incorporer le sucre et le parfum choisi ;
- 6** Répartissez le mélange dans 6 verrines, laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.
- 7** Ajoutez, au moment de servir, des noisettes ou amandes ou pistaches pilées.

Le conseil : préférez la cardamone verte, plus parfumée, présentée en gousse.