

BAVAROIS DE KIWI AU TAPIOCA VERT

Bavarois

4 ou 5 kiwis
eau
1 sachet d'agar agar (4 g)
4 c. à s. de sucre
50 g de tapioca vert
1,5 dl de lait de soja
1 sachet de sucre vanillé

Coulis

2 kiwis
sucre glace

Huiler quatre ramequins. Peler 3 kiwis, placer la chair dans une étamine et presser pour en extraire le jus. Chauffer 250 ml d'eau avec 3 cuillères à soupe de sucre, diluer l'agar agar en fouettant et porter à ébullition. Laisser cuire quelques instants puis couper le feu. Quand le mélange a un peu refroidi, ajouter le jus

des kiwis. Répartir la préparation dans les ramequins et placer au réfrigérateur jusqu'à ce que cela soit pris.

Chauffer le lait de soja et y faire cuire le tapioca vert pendant 12 minutes en mélangeant constamment. Ajouter une cuillère à soupe de sucre et un sachet de sucre vanillé. Mouiller d'un peu de lait si le mélange est trop sec. Répartir le mélange tiédi dans les ramequins, par-dessus la gelée de kiwis.

Peler deux kiwis restant et les couper en tranches. En disposer 4 par assiette, en forme de fleur et démouler les bavarois au centre.

Peler les deux kiwis restant, placer la chair dans une étamine et en presser le jus. Ajouter du sucre glace et battre vigoureusement, pour obtenir un coulis. Servir les bavarois bien frais, nappés de coulis de kiwi.