



Tuiles à la crème aux kakis persiMon^{MD}

Donne 8 portions

Tuiles pour coupelles

2 gros blancs d'œufs
¾ tasse (175 ml) sucre en poudre
¼ tasse (50 ml) beurre, fondu
½ tasse (125 ml) farine tout usage, tamisée

Crème

1 tasse (250 ml) crème à fouetter
½ tasse (150 ml) sucre en poudre
1 tasse (250 ml) kaki persiMon^{MD} haché

Garniture

2 kakis persiMon^{MD} entiers
2 c. à soupe (30 ml) eau
2 c. à soupe (30 ml) jus de citron
1 c. à soupe (15 ml) sucre granulé
1 chopine framboises

Préparation

Préchauffer le four à 350 °F.

Coupelles en tuiles

Mettre les blancs d'œufs et le sucre en poudre dans le bol d'un batteur sur socle.

Mélanger à puissance moyenne avec le fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajouter le beurre et la farine, continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser 2 c. à soupe du mélange à tuiles sur une tôle à biscuits recouverte de papier parchemin. À l'aide d'une spatule, étendez le mélange pour former une tuile ronde de 12,5 cm (5 po) de diamètre.

Cuire au four jusqu'à ce que les tuiles deviennent dorées, environ 10 à 12 minutes.

En agissant rapidement pendant que les tuiles sont encore chaudes, décoller les tuiles à l'aide d'une spatule et les mouler sur le fond de petits verres à l'envers pour former des coupelles. Laisser refroidir complètement.

Crème

Dans un grand bol à mélanger, fouetter la crème et le sucre en poudre jusqu'à la formation de pics mous, réserver. Dans un mélangeur, réduire les kakis persiMon^{MD} hachés en purée et incorporer à la crème fouettée pour en faire une mousse.

Remplir chaque coupelle de tuile avec ¼ tasse de mousse de kakis persiMon^{MD} et réfrigérer.

Kakis persiMon^{MD} glacés

Couper les kakis en deux. Avec une petite cuillère parisienne, façonner des billes à même la chair du kaki. Chaque kaki devrait donner de 8 à 10 billes.

Dans une casserole à feu moyen, mettre l'eau, le jus de citron et le sucre.

Remuer jusqu'à la dissolution du sucre. Amener à ébullition et réduire le feu.

Faire mijoter jusqu'à ce que le mélange ait la consistance du miel, environ 1 minute. Retirer du feu et y mêler les billes de kakis persiMon^{MD} pour les enrober.

Présentation

Déposer quelques billes de kaki persiMon^{MD} glacé et quelques framboises sur le dessus de la crème aux kakis.

