



Surprise aux kakis persiMon^{MD}

Donne 4 portions

Ingrédients

4 kakis persiMon^{MD}
¼ tasse (50 ml) Cointreau, ou une liqueur de votre choix
3 c. à soupe (45 ml) confiture d'abricots
1 sachet (7 g) poudre de gélatine
¼ tasse (50 ml) eau bouillante
1 tasse (250 ml) crème à fouetter (35 %)
1 c. à soupe (15 ml) sucre granulé
1 c. à café (5 ml) vanille

Préparation

Décortiquer les kakis persiMon^{MD} et en évider la chair en prenant soin de ne pas briser la peau du fruit.

Couper une fine tranche en dessous du kaki persiMon^{MD} pour lui permettre de se tenir droit.

Réduire la chair en purée lisse à l'aide d'un robot culinaire.

Verser la purée de kakis persiMon^{MD} dans une petite casserole.

Ajouter la liqueur et la confiture d'abricots.

Cuire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une consistance de confiture.

Verser l'eau bouillante dans un bol de taille moyenne, saupoudrer la gélatine sur l'eau.

Mélanger à l'aide d'un fouet.

Ajouter la confiture de kakis persiMon^{MD} et fouetter.

Laisser refroidir le mélange un peu, puis en remplir chaque kaki persiMon^{MD} évidé.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la garniture ait pris, environ 3 heures.

Présentation

Fouetter la crème, le sucre et la vanille jusqu'à la formation de pics mous.

Recouvrir chaque kaki persiMon^{MD} de crème fouettée.

