



## Mousse de kaki persimon au combava

Préparation : 15 minutes

Pour 8 verrines :

La mousse kaki

- 2 kakis persimon pelés et coupés en quartiers (soit 500 g environ)
- 1/4 de càc de zeste de combava (ce qui représente le quart d'un combava)
- 200 g de crème liquide entière
- 200 g de fromage blanc 20%
- 2 blancs d'oeufs
- 50 g de sucre
- 4 g d'agar agar

La gelée de mandarine :

- 150 ml de jus de mandarine (soit environ 7 mandarines)
- 0,5 g d'agar agar

Monter les blancs en neige ferme. Serrer avec le sucre. Réserver. J'ai réalisé cette étape au batteur. Rien ne vous empêche d'utiliser le Thermomix, puis de rincer le bol pour l'étape suivante.

Mettre la crème liquide dans le bol du TM avec l'agar agar. Faire chauffer 5 min /Varoma / vit. 2 sans le gobelet.

Ajouter les kakis et le fromage blanc, puis mixer 20 secondes / vit. 8.

Insérer le fouet. Ajouter les blancs d'oeufs montés en neige et programmer 15 sec./vit. 3

Répartir dans des ramequins ou verrines sans attendre.

Mettre au frais environ 1 heure.

Quand la mousse est prise, préparer la gelée de mandarine :

Dans une petite casserole. Mettre le jus de mandarine avec l'agar agar et porter à ébullition. Maintenir l'ébullition pendant une minute. Verser sur la mousse de kaki. Remettre au frais environ 30 minutes. Si vous préférez utiliser le Thermomix pour cette étape, il suffit de faire chauffer le jus de mandarine avec l'agar agar 5 min. /Varoma.