



VERRINES KIWI/PAMPLEMOUSSE CURD/CRUMBLE

pour 6 pots à yaourts :

3 gros kiwis - 2 pots de 125ml de grapefruit curd - crumble P.H. -

Peler les kiwis, les couper en dés. Placer au fond des pots à l'aide d'une cuillère à café. Recouvrir de grapefruit curd, puis une bonne couche de crumble. Poser les pots sur un petit plateau, recouvrir de film alimentaire, entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Le grapefruit curd :

2 beaux pamplemousses roses - 4 oeufs - 200 g sucre semoule - 125 g beurre -

Rincer les pamplemousses, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol. Les presser, récupérer 20 cl à ajouter aux zestes. Réserver. Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus. Cuire 8 minutes sur feu doux tout en fouettant sans arrêt. Filtrer la préparation au dessus d'un cul de poule. Laisser refroidir en mélangeant souvent. Mettre en pots et réserver au réfrigérateur.

Le crumble :

50 g farine blanche - 50 g beurre - 50 g sucre - 50 g poudre d'amandes -

Mélanger du bout des doigts tous les ingrédients. A cuire sur plaque recouverte d'un papier sulfurisé à 165° (th.5-6) pendant 10 minutes. Briser les gros morceaux, cuire encore 5 minutes. Laisser refroidir. A conserver dans boîte hermétique au réfrigérateur.