



Jardin à table

extrait page

35

Kaki glacé à la créole

Préparation : 30 min.

+ temps de macération : 1 heure.

Ingrédients pour 4 personnes :

4 kakis bien mûrs

1 pot de glace à l'ananas

1 pot cuillère à soupe de marc

■ Coupez un chapeau aux kakis du côté du pédoncule et retirez la pulpe avec une petite cuillère sans crever la peau.

■ Versez dans les fruits évidés quelques gouttes de marc et laissez macérer pendant une heure.

■ Mélangez la pulpe avec de la glace à l'ananas (1 cuillère de pulpe pour 3 à 4 cuillerées de glace), puis passez le tout au tamis fin. Remplissez les kakis de cette crème.

■ Placez-les dans le congélateur ou le freezer pendant 1 heure environ avant de servir.



Saumur demi-sec