

# SEMIFREDDO AU KIWI



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**5 kiwis**

**50 g de chocolat blanc**

**25 cl de crème liquide**

**50 g de mascarpone**

**1 citron vert**

**800 g de sucre**

**50 g de pistaches non salées**

**1 blanc d'œuf**

**La veille, peler et couper en cubes 4 kiwis et les placer au congélateur.**

**Le jour même, mélanger la crème avec le mascarpone bien froids et les fouetter en chantilly. Incorporer le sucre petit à petit.**

**Prélever les zestes du citron et presser le jus. Le mixer avec les kiwis congelés et le blanc d'œuf. Remplir des moules demi-sphère avec la préparation au kiwi jusqu'au au 2/3. Puis finir de remplir les moules avec la chantilly. Placer les moules au congélateur pour 4 heures.**

**Réaliser des copeaux de chocolat blanc avec un économe. Couper le kiwi restant en fines lamelles.**

**Démouler dans des assiettes les sphères 10 minutes avant de servir. Répartir dessus les rondelles de kiwi, les copeaux de chocolat blanc et les pistaches.**

*Anne-Béatrice Pinsard / 16 juin 2022*