

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

un **mélange très parfumé**, doux mais acide à la fois, des textures complémentaires



Pour la gelée

4 kiwis
1 cc de miel de thym
1 g d'agar-agar
2 cs d'eau

Pour la crème

8 petits suisses
2 cc de miel de thym

Salade

4 kiwis
2 cc d'huile de pistache
1cc de sucre
Feuilles de basilic

Nous commençons par la gelée, épluchez les kiwis et faites une purée avec un mixeur. Ajoutez l'eau et le miel, mixez une nouvelle fois pour obtenir une **belle consistance**. Faites chauffer la purée dans une casserole à feu doux et ajoutez l'agar-agar. Mélangez. Versez la purée dans vos verres et laissez prendre au frigo une 20 minutes.

Préparez la crème. Puis préparez la salade, coupez vos kiwis en dé, hachez le basilic, mélangez avec le sucre et l'huile. Si vous n'avez pas d'**huile de pistache**, utilisez votre meilleure huile d'olive.



Finissez le **montage de la verrine**. Je vous conseille de préparer la gelée et la crème à l'avance et faites la salade au dernier moment. Utilisez le même miel pour la purée et la crème.