



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

Pommes chocolat et kiwis



INGREDIENTS

4 pommes golden
4 kiwis mûrs mais encore un peu souples
1 cuil. à soupe de jus de citron
2 carrés de chocolat noir

Pelez les pommes et retirez le cœur à l'aide d'un vide-pomme sans les abîmer. Mettez-les dans un plat à four contenant un peu d'eau, glissez-le dans le four préchauffé à 180°C, th. 6, et laissez cuire les pommes 25 min environ, elles doivent être cuites sans se défaire. Laissez-les refroidir et mettez-les sur un plat.

Pelez les kiwis et passez-les au tamis ou à la moulinette, n'utilisez pas un mixeur qui écraserait les petites graines, ce qui donnerait de l'amertume au coulis. Détendez le coulis avec le jus de citron et remplissez le creux des pommes d'un peu de coulis. Gardez au frais.

Au moment de servir, nappez les pommes du reste de coulis de kiwis et râpez le chocolat par-dessus.

