BUCHE GLACÉE AU KIWIS

6 personnes :

2 litres de glace vanille

1dizaine de coques de meringues

2 dl de crème fraîche liquide

1 sachet de sucre vanille

3 CS de sucre glace

3 kiwis

Coulis de framboises

1. Laissez ramollir un peu la glace pour pouvoir la mouler ddans un moule à cake et lui donner ainsi la forme d'une bûche.
2. Taillez les meringues pour qu'elles aient la même hauteur que le moule.
3. Fouettez la ccrème fraîche en chantilly avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Pelez les kiwis et coupez les en rondelles.
5. Au moment de passer à table, démoulez la glace sur le plat de service.
6. Tartinez l'intérieur des meringues de chantilly et appliquez-les rapidement autour de la glace.
7. Garnissez le dessus de rondelles de kiwis et achevez la décoration par des rosettes de chantilly et des feuilles de houx à volonté.
8. Remettez au freezer jusqu'au moment du dessert.
9. Servez accompagné de coulis de framboises.

LES CONSEILS DE NINA : Vous pouvez vous même faire votre glace

vanille avec 1.5 litres de lait, 1 gousse de vanille et 8 jaunes d’oeufs.