

## COULIS KIWI-MENTHE



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 100 ml d'eau - 50 ml de miel - 2 kiwis - 1 c.s. de sirop de menthe - 5 feuilles de menthe fraîche

---

1. Dans la cuve en métal, versez l'eau, le sirop, le miel et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/130°C.
2. À la fin du programme, ajoutez les feuilles de menthe par l'ouverture, puis incorporez la chair de 2 kiwis à la préparation, remettez le bouchon et relancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 18/130 °C.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »