

MOUSSE DE MANGUE



2,5 boîtes de mangues
2,5 feuilles de gélatine
1 jus de citron
100 g de sucre semoule
4 blancs d'œufs
25 cl de crème fraîche

1/2 rondelles de citron vert pour la déco
7 gouttes d'extrait de mangue

Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre peu à peu jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Couper la mangue en morceaux. À l'aide d'un robot, réduire les morceaux de mangues en fine purée.

Faire tremper la gélatine dans un peu d'eau.

Prélever un peu de purée de mangue et chauffer la avec le jus de citron, puis faites-y dissoudre la gélatine égouttée (ou faire bouillir avec de l'agar-agar)

Incorporer ce mélange à la purée de mangue puis ajouter la crème fraîche et mélanger.

Incorporer délicatement les blancs montés à la préparation à la mangue.

Répartir la mousse à la mangue dans des verrines. Décorer avec $\frac{1}{2}$ rondelle de citron vert et un bout de mangue confite. On peut accompagner d'un biscuit au sésame.

Laisser prendre au moins 4 h au réfrigérateur.