

Duo crème et mousse à la mangue

La petite crêpe dentelle au caramel au beurre salé toute bretonne accompagne divinement bien ce duo frais, léger et... exotique !!!

Composition
pour 4 personnes

1 mangue bien mûre
25 cl de lait entier
20 g de sucre à la vanille bourbon
2 feuilles de gélatine
25 g de sucre
10 cl de crème liquide

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 saladier, 1 bol, 1 verre doseur, 1 balance, 2 casseroles, 1 batteur électrique, 1 robot électrique avec un bol à mixer, 1 mixeur

Placer le saladier et les ustensiles du batteur électrique dans le congélateur.

Couper la mangue en deux et en prélever la pulpe, la mettre dans le bol du mixeur et la réduire en purée. Réserver.

Mettre une feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer le lait dans une casserole sans le faire bouillir. Ajouter le sucre à la vanille puis la feuille de gélatine essorée, remuer vivement. Mettre la moitié de la purée de mangue, mélanger puis passer au mixeur plongeant.

Verser la préparation dans des verrines et placer au réfrigérateur pour laisser prendre.

Mettre la deuxième feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Réserver deux cuillères à soupe de pulpe de mangue puis verser le reste dans une casserole.

Mettre à chauffer sur feu doux. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement essorées. Bien mélanger et laisser refroidir.

Sortir les ustensiles du congélateur. Verser la crème liquide dans le saladier et la monter en chantilly ; ajouter le sucre en poudre dès qu'elle est prise et terminer de la monter.

Incorporer délicatement avec une spatule souple la purée de mangue refroidie à la chantilly.

Sortir les verrines de crème du réfrigérateur. Déposer une couche de purée de mangue puis verser la mousse dessus. Replacer les verrines au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Servir accompagné de crêpes dentelles au caramel au beurre salé.