

Verrines gourmandes fraise-mangue au sucre d'érable



Pour 4 grands verres:

- 1 mangue
- 150 g de fraises + 2 pour la déco
- 125 g de mascarpone
- 1 oeuf + 1 blanc
- 20 g de sucre d'érable aux épices

Fouetter le mascarpone pour l'assouplir. Ajouter le jaune d'oeuf et le sucre, bien mélanger.

Battre les deux blancs en neige avec une pincée de sel puis les ajouter délicatement à la préparation précédente.

Peler la mangue et la tailler en cubes (réserver 4 fines lamelles pour la déco). Laver puis équeuter les fraises. les couper en morceaux.

Dans les verres, répartir les cubes de mangues au fond. déposer 2 cs de crème au mascarpone dans chacun puis répartir les morceaux de fraises. Recouvrir du reste de crème. Décorer chaque verre d'une lamelle de mangue et d'une demie-fraise, filmer et placer au réfrigérateur plusieurs heures.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>