



## **DESSERT AU FROMAGE BLANC ET CITRON VERT A LA MANGUE VANILLEE**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn**

### **Pour 4 personnes:**

1 mangue mûre  
½ citron vert  
2 càs de miel  
400 g de fromage blanc battu à 20% de mat grasses (genre Calin)  
1 gousse de vanille  
1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide  
Sucre (facultatif, selon le goût)  
Quelques pistaches

Eplucher la mangue et la tailler en grosses tranches, la mettre à feu moyen dans une poêle avec les 2 cuillérées de miel et la gousse de vanille fendue et grattée. Faire compoter doucement. En cuisant avec la mangue, le miel va se colorer et épaissir un peu. Lorsque la mangue est cuite, ôter du feu et, à la cuillère, recueillir le jus de cuisson rendu et le réserver. Laisser refroidir avant d'enlever la gousse de vanille et mixer pour obtenir une purée de mangue bien lisse.

Réchauffer le jus de cuisson au micro-ondes pour y faire fondre la gélatine ramollie. Incorporer ce jus et celui du demi citron vert au fromage blanc. Goûter pour ajouter le sucre, personnellement, je n'en ai pas mis.

Verser cette préparation dans des tasses en verres ou dans des coupes, couvrir avec la purée de mangue dès qu'elle est refroidie.

Décorer avec quelques pistaches et réserver au froid.

Voilà, c'est tout bête, tout simple frais et délicieux. La prochaine fois, j'essaie une version épicée de ma mangue.

La feuille de gélatine ne plaira pas à tout le monde mais elle permet au fromage blanc et à la mangue de rester en couches vraiment distinctes. Vous devez pouvoir vous en passer.