



Cooking is beautiful présente :

La charlotte à la mangue de Bertrand

Le fondant de la mangue allié à la légèreté de la crème, forcément on fond !

Pour 6 - 8 personnes

Ingrédients :

2 mangues

250 g de crème fraîche épaisse.

350 g de fromage blanc à 30 % de matière grasse.

Des biscuits à la cuiller

Un sirop fait avec du sucre et de l'eau

De la confiture d'abricot

De l'Amaretto

Etape 1

Détaillez les mangues en gros dés.

Etape 2

Trempez les biscuits dans le sirop que vous aurez aromatisé avec l'Amaretto (2/3 cuillères à soupe) et tapissez l'intérieur d'un moule en serrant bien les biscuits. Evacuez éventuellement le surplus de

sirop. Et, n'oubliez pas de couvrir également le fond du moule avec quelques biscuits !

Etape 3

Tapissez l'intérieur de la charlotte avec la crème fraîche en couche épaisse.

Etape 4

Préparez la garniture : mélangez les dés de mangue avec le fromage blanc et 4/5 biscuits coupés en petits morceaux.

Garnissez une 1^{ère} couche avec cette préparation. Étalez un lit de confiture d'abricot et terminez par une 2^{nde} couche de préparation.

Etape 5

Recouvrez le sommet de la charlotte par des biscuits.

Etape 6

Mettre au frais pendant 3 heures

Etape 7

Démoulez soigneusement la charlotte en tapotant sur les côtés du moule avec une cuillère.

Décorez avec du sucre glace et quelques lanières de mangue sur le sommet.

Dégustez, hummm...