

Mousse à la mangue

Ingrédients

3 mangues fraîches (ou 2 boîtes de mangues préparées)

3 cuillères à soupe de sucre roux

50 cl de lait de coco

1 cuillère à café d'agar-agar en poudre

Pour le décor, au choix : paillettes de dulce, pépites de chocolat, chantilly, crêpe dentelle, etc.

Préparation (à faire la veille)

Eplucher, découper et mixer les mangues avec le sucre.

Faire chauffer le lait de coco avec l'agar-agar. Porter à ébullition 1 minute.

Laisser légèrement refroidir puis mélanger avec la purée de mangue.

Mixer 1 à 2 minutes afin de faire mousser légèrement la préparation.

Verser dans des coupelles et laisser refroidir.

Présentation:

Au moment de servir saupoudrer quelques paillettes de dulce, des pépites de chocolat, un peu de chantilly.



Mousse à la mangue