

RECETTE DU MOIS: BLANC MANGER COCO

Ingrédients :

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 50 cl de lait de coco | 1 citron vert |
| 2 mangues mures | 50 g de sucre glace |
| 40 cl de crème fouettée | 1 cuillère à soupe de gingembre moulu |
| 100 g de sucre en poudre | 1 cuillère à soupe de cannelle moulue |
| 6 feuilles de gélatine | 5 morceaux de sucre |

Chauffez le lait de coco et faites-y fondre le sucre en poudre.

Ajoutez la gélatine ramollie à l'eau froide et égouttée.

Après refroidissement de ce mélange, incorporez la crème fouettée

Répartissez cette préparation dans 6 ramequins
et réservez pendant 4 heures au frais.

Epluchez les mangues et réservez la moitié d'une.

Mixez la pulpe avec le jus de citron et le sucre glace.

Coupez le reste de la mangue réservée en petits dés.

Préparez un caramel en faisant chauffer le 5 morceaux de sucre dans 1 cuillère à
café d'eau, puis retirez du feu.

Ajoutez-y délicatement les mangues et saupoudrez avec les épices.

Démoulez les ramequins, décorez les blancs-mangers
en les parsemant de dés de mangue et du coulis.

Suggestion du Chef : Le lait de coco peut être remplacé par du jus de goyave,
saupoudrez alors les blancs-mangers de noix de coco râpée.

Bonne dégustation...