

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Tiramisu dulce de leche à la mangue

Vous pourrez le faire pendant l'été car c'est un dessert tout frais...et vos gourmands en redemanderont...



Pour 4 verrines

250 g de mascarpone (125 g suffisent)

150 g de bâtonnets chocolatés + 4 pour le décor (j'ai pris des "Fingers")

4 CS de confiture de lait

1 mangue de 500 g environ (j'ai pris 2 boîtes au sirop car la mangue fraîche, ici, difficile d'en trouver)

5 cl d'amaretto

4 oeufs

1 noisette de margarine

1 pincée de sel

Pelez la mangue, prélevez la chair tout autour du noyau et taillez-la en petits dés (réservez-en quelques uns pour la déco).

Poêlez les dés de mangue 5 à 10 min dans la noisette de margarine. Ajoutez une cuillère à soupe de confiture de lait et mélangez bien. Versez l'amaretto, mélangez et gardez au chaud quelques instants. Laissez ensuite totalement refroidir.

Dans une jatte, battez les jaunes d'oeufs avec la confiture de lait restante jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez le mascarpone, puis ajoutez délicatement les blancs montés en neige ferme avec le sel, ainsi que les bâtonnets chocolatés cassés en petits morceaux.

Répartissez les dés de mangue bien égouttés dans le fond de 4 verres et répartissez dessus la crème à la confiture de lait. Couvrez les verres de film étirable et placez-les au moins 12 heures au réfrigérateur.

Pour servir, décorez avec un bâtonnet chocolaté et quelques dés de mangue.

Source : "Tiramisu" de Stéphanie Bulteau aux éditions Solar.

