



VERRINE DE MANGUE AUX FRAMBOISES

Là, je vous l'accorde, je joue moins avec la légèreté que la recette des Pêches à la menthe et au gingembre, mais je vous objecte que ça reste un dessert d'été! Hé oui! Car ce dessert là se mange très frais!! Alors si ça ce n'est pas un gage de fraîcheur (je ne vous ai pas parlé de légèreté hein, juste de fraîcheur faut pas confondre, et puis avec cette chaleur, ils vont bien finir par fondre ses boudins disgracieux non??)



Pour 3 personnes :

1 grosse mangue, 125g de framboises, 125g de mascarpone, 1 oeuf, 30 g de sucre, 8 biscuits "cigarettes russes".

Préparation :

Séparez les jaunes d'oeufs, et gardez les blancs à part.

Fouettez les jaunes avec le sucre et ajoutez le mascarpone en mélangeant.

Montez les blancs en neige puis incorporez les à la préparation à base de mascarpone.

Couvrez le saladier et réservez au frais.

Pendant ce temps, épluchez les mangues et les couper en petits morceaux.

Cassez grossièrement les biscuits.

Dans des grands verres, alternez la crème de mascarpone, la mangue et les biscuits, puis les framboises, en couches successives.

Gardez au frais au minimum une heure.

Pour les adeptes du régime, il doit être possible de remplacer le mascarpone par du fromage blanc...

A tester donc pour une prochaine fois!

Merci d'être venu visiter « Marcia Tack...ses influences culinaires », et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne sur www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes de cuisine.