

VERRINE DE MANGUES CAMELISEES CAKE AU CITRON SAUCE PASSION



Ingrédients :

- 1 mangue
- 250grs de mascarpone
- 200grs de cake au citron ou de quatre-quart
- 20cl de jus de fruit de la passion (environ 3 fruits)
- 25grs de beurre
- 100grs de sucre

Préparation :

- Eplucher et tailler la mangue en petits cubes. Faites les saisir 3mn avec le beurre dans une poêle sur feu vif. Ajouter la moitié du sucre, laisser légèrement caraméliser. Laisser ensuite refroidir.
- Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le reste du sucre. Emietter le cake, en répartir la moitié dans le fond de vos verrines ou verre. Verser la moitié du jus de fruits de la passion sur le cake. Déposer la moitié du mascarpone et la moitié des mangues caramélisées. Recommencer l'opération une nouvelle fois.
- Placer au frais 3 heures avant de les déguster. Avec ces proportions, j'ai rempli 5 verrines comme celle de la photo.