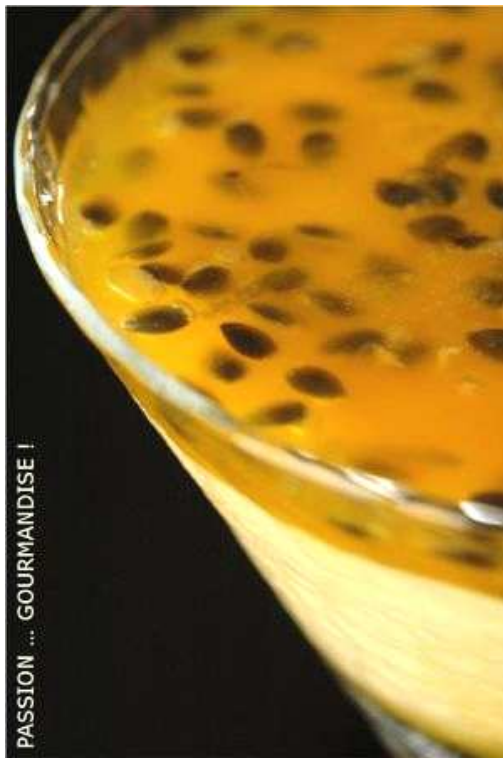


VERRINE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION

Pour 4 petites verrines ou 2 verrines gourmandes

Préparation : 15 min

Réfrigération : 4 heures



1/2 mangue (environ 200 g)

2-3 fruits de la passion selon grosseur

1/2 citron vert non traité

100 g de mascarpone (ou l'équivalent en crème liquide fouettée en chantilly)

50 g de sucre semoule

1,5 feuille de gélatine (soit 3 g)

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- 2 Couper les fruits de la passion en deux et en recueillir le jus et la pulpe dans un bol.
- 3 Verser le sucre dans une casserole avec 50 ml d'eau et le zeste du citron haché. Presser le jus du citron vert, ajouter quelques gouttes dans la casserole et réserver le reste. Porter à ébullition et laisser bouillir à feu doux pendant 30 secondes.
- 4 Hors du feu, ajouter 1/2 feuille de gélatine égouttée, bien mélanger puis ajouter le jus et la pulpe des fruits de la passion. Réserver.
- 5 Faire chauffer le jus de citron vert avec un petit peu d'eau, y mettre à fondre la feuille de gélatine restante hors du feu.
- 6 Peler et couper la mangue en morceaux. La mixer en purée avec le mascarpone et le jus de citron.
- 7 Répartir la crème de mangue dans les verrines et mettre au frais pour 2 heures.
- 8 Sortir les verrines du réfrigérateur, verser délicatement dessus le "coulis" de fruits de la passion et remettre au frais jusqu'au service.