

Mousse de mangue



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 mangue
- 10 cl d'eau
- 2 cc rase d'agar-agar
- 2 cs de sucre
- 2 blancs d'œuf



✓ Préparation :

Mixer 300 g de mangue. Couper le reste en petits morceaux et réserver.

Faire chauffer 10 cl d'eau avec l'agar-agar 1 minute après le bouillon, on obtient une eau visqueuse. Incorporer la mangue mixée et ajouter le sucre.

Battre en neige ferme les blancs d'œufs, puis les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la préparation dans 4 ramequins et réserver au frais 2 à 3 heures. Déposer des petits dés de mangue sur le dessus de chaque mousse avant de déguster.

www.audalacuisine.com