



Duo mangue et coco



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 feuilles de gélatine
500 ml jus d'orange (frais)
250 grammes mangues (en purée)
12 boudoirs
4 cuillerées à thé de dark rum
1 mangue (en fines tranches)
16 framboises
250 ml de crème entière
80 grammes de sucre impalpable
400 ml de crème de coco épaisse
1 citron vert (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide pendant 10 minutes. Pendant ce temps, chauffez le jus d'orange dans un poêlon. Retirez la gélatine de l'eau et essorez-la. Ajoutez-la dans le jus d'orange et retirez du feu. Mélangez pour faire dissoudre la gélatine. Ajoutez la purée de mangue et mélangez bien.
- 2.** Mettez les boudoirs dans 6 verres hauts (coupez-les éventuellement en deux). Arrosez-les de rhum et garnissez-les de quelques tranches de mangue et de quelques framboises. Nappez-les de purée de mangue. Laissez figer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 3.** Fouettez la crème avec le sucre glace et incorporez la crème de coco. Garnissez-en les verres à la mangue.
- 4.** Ajoutez du zeste de citron vert.