



Verrine

Mangue-Coco

Ingrédients

(Pour 12 personnes)

Pour la Crème Coco

- 1 sachet d'agar-agar (4 grammes)
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 10cl d'eau
- 1l de lait de coco

Coulis de mangue

- 2 mangues
- 10cl de crème fraîche liquide
- ajouter du sucre en fonction du goût de la mangue

Préparation

(15min +1 heure de cuisson)

Pour le coulis de mangues:

- Eplucher et couper les mangues, puis mixez-les avec la crème fraîche liquide.
- Ensuite réservez-les au frais.

Pour la crème coco:

- Versez le sachet d'agar-agar dans l'eau et faites bouillir tout en battant. Versez le sucre en continuant à battre.
- Quand le mélange épaissit, versez peu à peu le lait de coco.
- Disposez-le délicatement dans chaque verrine.
- Réservez au frais jusqu'au durcissement du mélange.
- Disposez alors le coulis de mangues sur la crème.
- Servez frais.

Ecopaix

• RECETTE •

Cheesecake Mangue

WWW.ECOPAIX.COM