

Trifle à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MASCARPONE	200g
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe
- MANGUE(S)	1 boîte au sirop
- BISCUITS SABLÉS	4-5
- OEUF(S)	1

Recette:

- Ecrasez les sablés finement.
- Coupez les quartiers de mangue finement. Réservez le sirop.
- Dans un saladier, faites blanchir le jaune d'œuf avec le sucre semoule. Intégrez le mascarpone. Montez le blanc en neige ferme et incorporez-le délicatement au mascarpone.
- Montez vos verrines en couche successive : un peu de sablé concassé, la mangue arrosée d'un peu de sirop puis le mascarpone. Répétez ces couches une seconde fois. Terminez par un peu de sablé concassé.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

