

MOUSSE DE MANGUE AUX PISTACHES

Nombre de personnes: 6 à 8

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de repos : 2 h au frigo

Ingrédients:

- MANGUE(S)	1
- PISTACHES	70g
- FROMAGE BLANC	50g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE	½ dl
- GELATINE	1 feuille (grande)
- SUCRE SEMOULE	15g
- JUS DE POMME	½ dl
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'1
- SUCRE DE CANNE (liquide)	1 c à soupe

Recette:

- Epluchez la mangue et dénoyautez-la. Coupez la moitié en petits cubes (2 mm de côté) et mixez l'autre demi (mixer a soupe).
- Pilez finement les pistaches. Ajoutez la moitié du jus de citron et le sucre de canne (liquide). Homogénéisez le tout et réservez.
- Dans un caquelon, mélangez le reste de jus de citron, le jus de pomme et le sucre semoule. Chauffez doucement jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.
- Faites tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide.
- Incorporez la feuille de gélatine au mélange de jus de pomme et laissez épaissir. Laissez refroidir légèrement.
- Battez le blanc d'œuf en neige.
- Battez la crème fraîche en chantilly.
- Mélangez le fromage blanc avec les cubes de mangue, la purée de mangue et le jus pomme/citron. Incorporez délicatement le blanc d'œuf en neige et la crème chantilly.
- Répartissez dans les verrines, et placez au réfrigérateur au moins 2 heures.
- Au moment de servir, placez le mélange aux pistaches sur le dessus.

Remarque:

Pour 6 à 8 verrines

