

Timarisu Mangue-Citron aux Macarons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MANGUE(S)	2-3
- MIEL	75g
- CITRON(S)	1
- MACARON(S)	12-15
- MASCARPONE	200g
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- SUCRE SEMOULE	80g
- OEUF(S)	2

Recette:

- Pelez et coupez la mangue en dés.
- Faites chauffer le miel et attendez un peu sa caramélisation puis incorporez les dés de mangue.
- Lorsque les mangues sont bien tendres, déglacez avec le jus de citron. Laissez réduire un peu puis laissez complètement refroidir.
- Préparez ensuite la mousse en mélangeant le mascarpone avec le crème, le sucre et les œufs au robot jusqu'à obtention d'une crème montée.
- Dans chaque verrine, émiettez un peu de macarons. Surmontez avec les mangues caramélisées et une couche de crème. Répétez l'opération pour terminez avec la crème en haut de la verrine.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

