DE-664

Mousse Mangue et Pêche au Lait Concentré

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- LAIT CONCENTRÉ	200 ml NON sucré
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- MANGUE(S)	1 bien mûre
- SUCRE DE CANNE	50g
- PÊCHE(S)	1
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	2 c à soupe

Recette:

- Pelez et coupez la mangue. Placez-la dans le bol du Monsieur Cuisine avec le sucre de canne.
- Mixez sur turbo pendant 5-7 secondes afin d'obtenir une crème.
- Fouettez le lait concentré NON sucré à l'aide d'un robot ménager afin de l'émulsionner. Ajoutez le jus de citron (permet une meilleure prise de la mousse).
- Intégrez ensuite doucement la crème de mangue tout en continuant à fouetter.
- Répartissez ensuite la mousse dans des verrines. Réservez au frais.
- Coupez la pêche en petits dés et faites-les mariner dans le Muscat.
- Au moment de servir, déposez un peu de pêches au Muscat sur le sommet des mousses.