

Pour le mois de mars, nous vous proposons une recette gourmande et fruitée ... Et, le petit plus, rapide et simple à préparer !



Mousse de mangue, ananas rôti et spéculoos

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

↳ Pour la mousse de mangue :

- * 110 g de mangue bien mûre (soit ½ mangue)
- * 2 jaunes d'œufs
- * 25 g de sucre en poudre
- * 5 g de tapioca
- * 1,5 g de gélatine (1 feuille)
- * 95 g de crème liquide entière bien froide



↳ Pour l'ananas rôti :

- * 250 g d'ananas
- * 40 g de cassonade
- * 20 g de beurre
- * 30 g de rhum brun
- * 3 biscuits spéculoos

Préparation : 20 minutes **Cuisson :** 10 minutes

Préparation de la mousse de mangue :

Coupez la mangue en deux et prélevez 110 g de chair. Mixez puis faites chauffer à la casserole jusqu'à frémissement.

Dans une autre casserole, hors du feu, mélangez les jaunes d'œufs, le tapioca et le sucre en poudre.

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Ajoutez la purée de mangue au mélange jaunes d'œufs, tapioca et sucre. Sans cesser de mélanger, faites chauffer jusqu'à 1 minute après ébullition.

Retirez la casserole du feu. Egouttez la gélatine et incorporez-la au mélange. Laissez refroidir à température ambiante (pas au réfrigérateur car la gélatine figerait trop votre purée).

Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle épaississe et double de volume. Il faut une dizaine de minutes. Incorporez délicatement cette crème à la purée de mangue. Répartissez dans des moules en silicone et lissez avec le dos d'une cuillère.

Placez au congélateur pour 2 heures au minimum.

Préparation de l'ananas rôti :

Coupez l'ananas en petits cubes. Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez-y les morceaux d'ananas et la cassonade.

Faites cuire jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser. Versez le rhum et faites flamber hors du feu. Recouvrez d'un couvercle et faites cuire de nouveau 2 minutes à feu doux.

Démoulez les demi-sphères directement dans les assiettes de services et disposez les morceaux d'ananas tout autour.

Au centre de chaque mousse, plantez un morceau de biscuit spéculoos.

Servez frais, c'est délicieux !