

VERRINES AUX SPECULOOS ET A LA MOUSSE DE MANGUE



Ingrédients :

- *2 mangues mûres
- *1/2 jus de citron
- *2 feuilles de gélatine
- *4 blancs d'œufs
- *2 cuillère à soupe de sucre (selon vos goûts)
- *1 à 2 cuillères à café de liqueur amaretto ou vanille liquide (facultatif)
- *2 à 3 spéculoos par verrine (selon la grosseur des verrines)
- *20 cl de crème liquide + sucre
- *1 sachet de cremfix

Décor : sucre coloré

Préparation :

Mettez la gélatine dans de l'eau froide.

Pelez les mangues et mixez la pulpe. Versez-la dans une casserole à feu doux puis ajoutez le jus de citron (+ liqueur amaretto ou vanille liquide) et le sucre. Laissez cuire doucement pendant quelques minutes. Hors du feu ajoutez la gélatine essorée et mélangez jusqu'à dissolution. Laissez refroidir.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Réservez au frais.

Montez la crème en chantilly avec un peu de sucre et du cremfix.

Ecrasez les spéculoos et mettez-les dans le fond des verrines. Couvrez de mousse de mangue, puis de crème chantilly (vous pouvez aussi alterner les couches spéculoos et mousse de mangue et finir par la chantilly, si vos verrines sont assez grandes).

Avec une mangue, 2 blancs d'œufs, 1 feuille de gélatine... j'en ai eu suffisamment pour 6 petites verrines (genre verre à porto)