

# Verrines Mangue

11



Ingrédients :

Base :

250gr de Spéculoos réduit au mixer (moitié moins dans le cadre de verrines)  
50gr de beurre fondu

Crème :

300gr de Philadelphia  
70gr de sucre glace  
250gr de Mascarpone  
20cl de crème semi épaisse (une briquette)

Nappage :

1 boîte de mangue en conserve (~400gr)  
2 feuilles de gélatine

Préparer la base en premier

Mélanger les ingrédients dans le sens indiqué.

Tasser au fond d'un moule à cerclage (le top c'est en plus du papier sulfurisé en bas et un contour en celluloïd, afin de faciliter le démoulage), ou au fond de verrines si le choix porte vers des desserts individuels.

À réserver au frais le temps de faire la crème

Préparer la crème en mélangeant les ingrédients dans le sens indiqué, c'est plus rapide de le faire au batteur électrique.

Rajouter la crème par dessus la base et remettre au frais au moins 3h

Pour le nappage mixer la mangue en coulis et la mettre à chauffer dans une casserole

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis l'incorporer au coulis, bien mélanger et laisser tiédir avant de le déposer sur les verrines.

Remettre au frigo idéalement une nuit

Patientez et dégustez 😊