

Ingrédients

2 mangues
Le jus d'un demi citron
2 feuilles de gélatine
4 blancs d'œufs
Sucre
¼ de tasse de petits fruits au goût (bleuets, fraises, framboises)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération: 60 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Plonger la gélatine dans l'eau froide.

Broyer la pulpe des mangues puis ajouter le jus de citron et le sucre.

Ajouter la gélatine et faire dissoudre.

Faire refroidir.

Monter les blancs d'œufs en neige.

Mélanger délicatement les blancs et les mangues.

Mouler et garder au froid.

Décorer ensuite de petits fruits et servir.



Mousse de mangue

VAL MONT

Depuis 1958