

Mousse mangue/passion/coco

Ingrédients pour 2 mousses (pour 2 personnes) :

- 1 fruit de la passion
- ½ mangue
- 20 g de sucre
- 1 sachet d'agar-agar soit 2 grammes
- 7 cl de lait de coco LIGHT
- 7 cl de lait ½ écrémé
- 7,5 cl d'eau



Réalisation de la mousse mangue/passion :

- 1/ Éplucher la ½ mangue et couper la en morceau. Placer le tout dans le mixeur et ajouter le fruit de la passion.
- 2/ Ajouter 10 grammes de sucre, 7,5 cl d'eau et 1gramme d'agar-agar et mixer.
- 3/ Placer le tout dans une casserole à feu doux. Laisser frémir pendant 20 secondes.
- 4/ Disposer dans un récipient et réserver au congélateur entre 10 et 20 minutes.

Réalisation de la mousse coco :

- 1/ Placer dans le mixeur 7 cl de lait de coco, 7 cl de lait ½ écrémé, 10 g de sucre et 1 g d'agar-agar. Mixer.
- 2/ Placer le tout dans une casserole à feu doux et laisser frémir.
- 3/ Sortir la mousse mangue/passion et y superposer la mousse coco.
- 4/ Placer au réfrigérateur au moins une heure avant de servir.

Bonne dégustation !!