

les recettes d'Alice

Guimauve de Charlotte au coulis de mangue



4 personnes



dessert



été



cher



20 min



20 min



difficile

INGREDIENTS

10 pdt charlotte

1 L de lait entier

2 cuillère de miel acacia

6 g agar-agar

1 mangue bien mûre.

200g de corn flakes sucré

MATERIEL NECESSAIRE

Presse purée / mixer / coupe mangue

PREPARATION ET REALISATION

1-Dans une grande casserole, disposez les pommes de terre et couvrez-les d'eau froide. Faites-les cuire sur feu vif jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Versez le lait, le miel et l'agar-agar dans une casserole, et fouettez sur feu vif jusqu'à ébullition. Réservez à température ambiante.

2- Une fois cuites, pelez les pommes de terre et passez au presse purée. Ajoutez alors le lait et le miel et fouettez pour obtenir une texture très souple, voire presque liquide. Versez dans un plat de manière à avoir une épaisseur de 5 cm de haut. Refroidir

3-Pelez la mangue, retirez le noyau et mixer la chair.

Attention de choisir une mangue bien mûre !

4- Démoulez la guimauve de pomme de terre au miel et taillez des rectangles de la taille d'une barre chocolatée. Ensuite, roulez-les dans les céréales préalablement concassées.

Servez avec le coulis de mangue.

CONSEILS ET ASTUCES

.Ce dessert requiert un peu d'attention car un mauvais dosage peut donner une texture finale élastique ou ferme.

Alice Délice

