

Iles flottantes Mangue et coco

En espumas



4 personnes

INGREDIENTS

2 Mangues bien mûres
50g de sucre semoule
1 jus de citron jaune

20 cl de lait de coco
10 cl de lait fermenté



dessert

MATERIEL NECESSAIRE

Mixer plongeant/ grande verrine/ Siphon



été

PREPARATION ET REALISATION

1-Eplucher et tailler les mangues. Mixer avec le sucre.
Ajouter de l'eau pour avoir une texture de coulis.
Goûter et ajouter éventuellement du sucre.



moyen

2-Verser au fond de chaque grande verrine.



15 min

3- Placer le lait de coco et le lait fermenté dans un siphon. Fermer et insérer 1 cartouche de gaz. Bien secouer.



sans

4- Disposer 3 grosses boules d'émulsion coco sur le coulis de mangue. Décorer de feuilles de basilic



facile

CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser un lait de coco très épais pour une bonne tenue de la mousse.

Alice Délice

