

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Repos : 4 h - Difficulté : Facile



Fromage blanc gourmand à la mangue

> Préparation

- Mixez la moitié de la chair des mangues avec 2 à 3 cuil. à café de sucre de canne pour obtenir un coulis.
- Mélangez au batteur le fromage blanc, 3 cuil. à café de sucre, une cuillère à café de rhum et un jaune d'œuf.
- Battez ensuite le blanc en neige puis incorporez-le délicatement à la préparation.
- Coupez les boudoirs en deux à l'aide d'un couteau. Trempez-en 8 moitiés dans le coulis de mangue et disposez-les, 2 par 2, dans les coupelles.
- Disposez ensuite des morceaux de mangue au fond des coupelles.
- Versez ensuite, une grosse cuillère de crème au fromage blanc, une cuillère à café de coulis, 1/2 boudoir préalablement trempé dans le coulis, et à nouveau de la crème.
- Mettez alors au frais pendant au moins 4 h.
- Au moment de servir, rajoutez du coulis, des céréales et des mangues coupées en morceaux pour la déco.

Ingrédients

- 3 cuil. à soupe bien remplies de fromage blanc
- 5 à 6 cuil. à café de sucre de canne
- 1 cuil. à café de rhum blanc
- 1 œuf
- 6 boudoirs
- env. 250 g de mangue
- des céréales



Société Fromagère Calédonienne

34, RUE FÉLIX BROCHE * B.P. 2488 NOUMÉA * TÉL. : 25.39.82