Mangue Coco façon Tiramisu

Pour 8 personnes

CUISINEZ ZEN !

INGREDIENTS	**PROGRESSION**
Mangue : 850 grs (500 grs net) Mascarpone : 250 grs Crème liquide : 180 grs Crème de coco : 200 grs Noix de coco râpée : 50 grs Biscuits cuillère : 16 pièces Chapelure de pain d'épices Sucre : 100 grs Eau : 6 cl Rhum : 3 c. à soupe Citron : 1	Faire bouillir 4 mn l'eau, le zeste de citron détaillé en julienne et le sucre. Ajouter 3 c. à soupe de rhum et laisser refroidir. Parer les biscuits à la cuillère et les découper à l'aide de l'emporte pièce en forme de disque (3 par personne). Les tremper dans le sirop. Détailler les mangues en dés. Mélanger le mascarpone, la crème liquide et la crème de coco, fouetter énergiquement de façon à obtenir une crème ferme et onctueuse. Incorporer la noix de coco râpée. Au fond de chaque bol, disposer 3 biscuits imbibés, ajouter les dés de mangues, recouvrir de crème et saupoudrer de chapelure de pain d'épices avant de servir.

COMMENTAIRES

CHEF MARTIAL
80, rue des Tournelles 75 003 Paris
01 44 54 02 18/www.chefmartial.com