

Trifle mangue et pamplemousse



Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 mangue
2 pamplemousses roses
12 biscuits type palets breton
2 œufs
200 g de mascarpone
50 g de sucre

Peler et découper la mangue en petits dés. Peler à vif les pamplemousses et lever les suprêmes.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Mélanger au fouet les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mascarpone et ensuite délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

Émietter 6 biscuits et les déposer au fond des verrines. Répartir la moitié des dés de mangue puis la moitié des suprêmes de pamplemousse et ensuite de la crème.

Recommencer de la même façon biscuits, mangue, pamplemousse et crème, décorer de miettes de biscuits et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>