

Bluff à la mangue et à l'amaretto

Pour 4 personnes :
1 mangue, 1 douzaine
d'amaretti moelleux,
1 briquette de crème
fleurette,
2 c. à soupe de sucre glace,
1 c. à soupe de liqueur
amaretto.
4 cercles à pâtisserie



Monter la crème en chantilly avec le sucre glace, réserver au frais. Émietter les amaretti. Déposer les cercles dans les assiettes de servir et répartir les biscuits émiettés dans les cercles. Tasser avec un petit verre.

Couper la mangue en deux de chaque côté du noyau. Découper les morceaux de mangue tout autour du noyau et les mixer avec la liqueur amaretto, réserver au frais.

Eplucher les moitiés de mangue et les émincer finement en petites tranches (en réserver quelques unes pour la décoration).

Recouvrir les biscuits de tranches de mangue, puis avec la crème chantilly. Décorer avec 3 petites tranches de mangue.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Au moment de servir, retirer délicatement les cercles, entourer avec 1 cuillère de coulis de mangue et poudrer de sucre glace. Servir avec le reste de chantilly pour les gourmands.