

Blanc-manger coco, compote de mangue



Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 ml de lait de coco non sucré
- 2 feuilles de gélatine
- 40 g de sucre en poudre
- 3 cuillère à café de noix de coco râpée
- 3 mangues mûres (de couleur jaune sans tache brune et encore assez fermes)
- 50 g de sucre
- 100 ml d'eau
- Quelques Spéculoos

Réalisation :

1. Préparer d'abord le blanc manger, deux à trois heures à l'avance pour qu'il est le temps de prendre.
2. Comme d'habitude, faire tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la faire ramollir.
3. Faire chauffer le lait de coco avec le sucre.
4. Hors du feu ajouter la noix de coco râpée, puis les feuilles de gélatine égouttées (pour en enlever l'eau).
5. Remuer jusqu'à complète dissolution de la gélatine.
6. Laisser refroidir le mélange avant de le verser dans les verres. Cependant, il ne faut pas oublier la casserole trop longtemps dans un coin car au retour on risque de se retrouver avec un blanc manger pris dans le fond, pas très esthétique !
7. Pendant que les verres refroidiront dans le frigo, préparer la compote de mangue.
8. Faire chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop blanc (il ne doit pas roussir).
9. Pendant ce temps éplucher les mangues et les couper en tranches assez fines puis en cubes.
10. Attention au noyau imposant de la mangue.
11. Plonger quelques minutes les dés de mangue dans le sirop jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
12. Prélever une partie des dés de mangue et les mixer avec un peu de sirop, pour obtenir un coulis.
13. Egoutter le reste des cubes de mangue.
14. Réserver le tout.
15. Ecraser grossièrement les spéculoos.
16. Au moment de servir, disposer des cubes au dessus de chaque blanc-manger, puis verser un peu de coulis et saupoudrer d'un peu de spéculoos brisés (pour le croquant).

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisne@neuf.fr