



Dessert à la mangue, ensoleillé et rafraîchissant

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 blancs d'œuf
- 1 mangue pelée et coupée en gros morceaux
- 3 c. à soupe de sucre
- 125 g de mascarpone
- 6 sablés ou biscuits au choix

Préparation

1. Monter les blancs d'œuf en neige. Ajouter 1 c. à soupe de sucre et bien battre jusqu'à ce que les œufs soient fermes. Ajouter le mascarpone et continuer à battre vivement (au batteur électrique). Ajouter une cuillère à soupe de sucre au goût.
2. Dans le mélangeur, déposer les morceaux de mangue et mélanger jusqu'à ce que la mangue soit complètement liquéfiée. Ajouter une cuillère à soupe de sucre au goût.
3. Émietter grossièrement les biscuits. Les déposer, en parts égales, au fond de quatre verrines. Ajouter un étage de coulis de mangue puis un étage de mélange de mascarpone. Terminer avec un dernier étage de mangue.
4. Conserver au frigo jusqu'au moment du service.