Bavarois à la mangue

Temps

Préparation	30 min	Cuisson		Repos	1 nuit au froid
Calories par personne	330	Catégorie		dessert	

Matériel

- Mixer
- Fouet ou batteur
- Une petite casserole
- Terrine
- Bol
- Moule

Ingrédients	Qté VO	Unité	Nb pers. VO	Pers.	Qté	Unité
Mangues moyennes	4	pièces	6	4	2,7	pièces
Crème fleurette (liquide)	250	g			166,7	g
Sucre	100	g			66,7	g
Feuilles de gélatine	5	pièces			3,3	pièces

Préparation

Éplucher et mixer les mangues.

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Chauffer 6 cl d'eau, ajouter le sucre, porter à ébullition en remuant et retirer du feu.

Essorer la gélatine avec les mains, la mélanger au sirop pour la faire fondre. Quand elle a disparu, mélanger le sirop à la purée de mangue en tournant énergiquement.

Battre la crème très froide en chantilly. La mélanger délicatement à la purée de mangue. Mettre dans un moule et laisser une nuit au réfrigérateur.

Pour démouler : passer le moule à l'eau très chaude. On peut décorer d'autres mangues, avec un coulis...