

MOUSSE DE MANGUE EN LARME DE CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 35 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Réfrigération** : 1 nuit
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6/8 personnes

- **chocolat de couverture (ici du noir aux épices),**
- **50 g de purée de mangue fraîche,**
- **2 cl (20 g) de crème liquide entière.**

Etapes de préparation

1. Tempérer le chocolat de couverture (plusieurs méthodes possibles) pour obtenir la bonne température de travail (aux alentours de 31°C selon les marques et les crus). L'étendre à la spatule sur le ruban rhodoïd. Attendre quelques instants puis replier le ruban face chocolat contre face chocolat en lui donnant la forme d'une larme. Les deux extrémités vont se coller l'une à l'autre. Laisser cristalliser. Enlever le ruban de rhodoïd. Avec le reste de chocolat fondu, préparer des éléments de décor et des petites coupelles en tapissant des empreintes mini-briochettes par exemple.
2. Monter la crème. Préparer la mousse de mangue en mélangeant délicatement la purée de mangue à la crème fouettée.
3. Dès que la larme de chocolat s'est durcie, couler à l'intérieur la mousse de mangue. On pourrait rajouter une feuille de gélatine à la mousse pour plus de tenue. Décorer avec un trait de coulis de mangue (pulpe de mangue + sucre).
4. On peut aussi dresser la mousse dans de petites coupelles faites avec le chocolat fondu.

