

MA RECETTE FRUITS DU MOIS

MOUSSE DE FROMAGE BLANC,  
FRAISES & MANGUE



## INGRÉDIENTS

- 1 mangue
- 500 g de fraise
- 90 g de sucre
- 400 g de fromage blanc de brebis Biocoop
- 10 cl de lait de coco
- 3 feuilles de gélatine
- 2 blancs d'œufs
- 1 citron
- quelques feuilles de menthe

# VERRINE FRAISES-MANGUE & MOUSSE DE FROMAGE BLANC DE BREBIS

Pour 4 verrines

Préparation : 30 min - Repos : 1h

1. Éplucher et couper la mangue en petits morceaux. Rincer, équeuter et couper les fraises en deux.

2. Ciseler les feuilles de menthe et prélever le jus d'un ½ citron. Dans un saladier, mélanger les fruits, la menthe, le jus de citron et 45 g de sucre. Réserver.

3. Faire tremper la gélatine 10 min dans de l'eau froide. Chauffer le lait de coco avec 45 g de sucre. Hors du feu, transvaser le lait dans un saladier, ajouter la gélatine essorée, le fromage blanc et mélanger.

4. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement au fromage blanc.

5. Placer de la salade fraise-mangue au fond des verrines tout en conservant un peu pour la décoration puis remplir de mousse et réserver au frais pendant 1h minimum.

6. Au moment de servir, répartir le reste de la salade sur le dessus des mousses et décorer éventuellement d'une feuille de menthe.

**Astuce :** remplacer la gélatine par 2 g d'agar-agar. L'incorporer au lait de coco, mélanger puis faire bouillir 1 min en remuant continuellement

biocoop

Coquelicot