



RISTORANTE CLUB

Mousse de crème brûlée à la mangue et son coulis de framboises

Ingrédients pour 5 personnes

15 cl de lait
40 cl de crème fraîche
½ bâton de vanille
6 jaunes d'œufs
90 g de sucre
150 g de purée de mangue
Sucre de canne

Préparation

Faire bouillir le lait avec 25 cl de crème fraîche et le bâton de vanille.
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, puis verser le liquide et la purée de mangue.
Filtrer le tout dans un moule, bien couvrir d'un film alimentaire et faire cuire à la vapeur à 80°C pendant 40 minutes.
Lorsque le mélange est froid, le passer au mixeur, puis ajouter le reste de la crème fraîche et faire une mousse.
Saupoudrer la mousse de sucre de canne et faire caraméliser.

Coulis de framboises

200 g de framboises
50 ml de sirop 1/1 (une part d'eau pour une part de sucre)

Préparation

Passer le tout au mixeur et filtrer..