

Crème de mangue et spéculoos



300 g de spéculoos ou de sablés bretons
40 g de sucre
1 c.à.s de sucre roux (facultatif)
250 g de fruits (fraises, mangue, abricot, pêches...)
1 c.à.s de jus citron Vert
60 g de blanc d'œuf
5 feuilles de menthe ou basilic
300 g de fruits coupés en brunoise (fraises, mangue, abricot, pêches...)

Temps total: 30 min

Préparation: 20 min Repos: 10 min

ÉTAPE 1 : Fruits, sucre roux, menthe

Mélangez dans un bol les fruits coupés en brunoise, la cuillère de sucre roux et les feuilles de menthe ciselées. Réservez la préparation.

ÉTAPE 2 : Fruits, jus citron, sucre

Mixez les fruits avec le jus de citron et le sucre. Réduisez en purée à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeur.

ÉTAPE 3 : blanc d'œuf

Versez les blancs d'œufs dans une cuve d'un robot pâtissier et fouettez. Dès que les blancs commencent à mousser, versez la purée de fruits et fouettez 10 minutes à vitesse maximum.

ÉTAPE 4 : spéculoos

Concassez les biscuits avec vos mains afin d'obtenir des brisures. Répartissez-les dans les verrines.

ÉTAPE 5

Répartissez la brunoise de fruits, puis la mousse et vous pouvez ajouter de nouveau de la brunoise et des brisures de spéculoos. Dégustez immédiatement. S'il vous reste de la mousse, vous pouvez la garder au congélateur et la manger comme une glace.