Entremet kiwi et mangue

Ingredients
Biscuit
180g de speculoos
60g de beurre
Mousse à la mangue
150g de coulis de mangue
200g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine
2 kiwis
Nappage neutre
125g d'eau
125g de sucre
2.5feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

Etaler en tassant bien l'intrieur de votre cercle ou emporte-pice et mettre au frais 30 minutes

Mousse à la mangue

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de mangue puis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mangue refroidit.

Dans le moule mettre des rondelles de kiwi (jaunes pour moi mais vert ira trs bien), verser la moiti de la mousse, puis remettre une couche de rondelles de kiwi et recouvrir du reste de mousse.

Mettre au conglateur pour la nuit

Nappage neutre

Mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' ce que ce dernier soit compltement dissout puis y ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir et napper 32C l'entremet congel que l'on dpose ensuite sur le biscuit

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet kiwi et mangue

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr