

Mousse Mangue Verveine
Pour 150 portions



- 1 sachet(s) de 380 g de préparation pour **Mousse à la Mangue alsa Professionel**
1 L d'eau
3 sachets de tisane de verveine
10 mangues fraîches ou équivalent en conserve ou surgelé
1 branche de verveine

Faire bouillir l'eau et y ajouter les sachets de tisane. Laisser infuser 5 minutes puis refroidir en cellule.

Verser l'eau infusée dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour **Mousse à la Mangue alsa Professionnel**.

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Dresser à la poche dans des verrines. Tapoter sur le plan de travail. Réserver au frais.

Tailler les mangues en dés ou cubes, ajouter la verveine ciselée, éventuellement un jus de citron, laisser infuser 10 minutes.

Déposer les morceaux de mangue sur le dessus de la mousse, mettre au frais pour 90 minutes.

2. ASTUCE

La verveine peut être remplacée par du basilic ou du zeste de citron vert.