

Verrine ultra coco & mangue
Pour 150 portions



- 1 sachet(s) de 450 g de Mousse à la Noix de Coco alsa Professionnel
1 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
2 boîtes 3/1 de mangues en tranches au sirop léger (0,8 kg nets égouttés, ou équivalent en mangues fraîches)
2,5 citrons verts
125 g de noix de coco râpée
125 g de sucre glace tamisé

Égoutter longuement les tranches de mangue et tailler en petits dés réguliers (si les mangue sont fraîches, peler les mangues et tailler la chair en petits dés réguliers).

Zester les citrons verts, émincer très finement et mélanger délicatement aux dés de mangue.

Repartir le tout dans une centaine de verrines.

Préparer la mousse Noix de Coco alsa Professionnel selon le mode d'emploi : mélanger le lait froid avec la préparation dans la cuve d'un batteur. Monter au batteur 2 min à petite vitesse, puis 5 min à vitesse maximale.

Avec une poche à douille, répartir la mousse coco dans les verrines, par-dessus les dés de mangue. Mettre au frais au minimum 90 min.

Mélanger la noix de coco râpée et le sucre glace. Faire caraméliser à feu vif dans une sauteuse ou une daubière pendant 5 min, en remuant régulièrement, pour obtenir des pépites de coco. Verser sur une plaque, laisser refroidir et émietter grossièrement à la main.

Au moment de servir, déposer une grosse pincée de pépites de coco sur chaque verrine.

Astuce : la mangue peut être remplacée par des dés de kiwi ou des dés d'orange.