

# Bavarois à la mangue

Ingrédients pour 6 personnes.

20 biscuits à la cuillère.

40 cl crème liquide 30%.

300gr coulis de mangue (2 petites bouteilles) + 125g (1 bouteille) pour le glaçage.

9 feuilles de gélatine : 6 pour le gâteau et 3 pour glaçage.

Préparation.

Tapisser le fond d'un plat sur lequel on a mis un cercle métallique avec les biscuits à la cuillère après les avoir trempés légèrement dans le thé.

Préparer la crème chantilly bien montée.

Faire chauffer le coulis et en même temps mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.

Quand elles sont molles, les incorporer au coulis pour qu'elles fondent.

Attendre ensuite que le mélange refroidisse pour l'incorporer délicatement à la chantilly.

Verser sur le plat contenant le cercle et lisser.

Mettre au réfrigérateur 12 h.

Quand la mousse est bien prise, faire le glaçage : chauffer le coulis puis ajouter les feuilles de gélatine et attendre que le glaçage refroidisse.

Mettre le glaçage sur le dessus de la mousse.

Remettre au réfrigérateur pour que le glaçage durcisse.

Déguster quelques heures plus tard.

