

# BÛCHE à LA MANGUE

## Dans un moule à bûche

Novembre 2019

1 sachet de mangue (450g Picard), un peu d'eau  
5 feuilles de gélatine ou 10 g  
180 g de sucre  
250 g de crème fraîche

- 1 - Préparer un biscuit à bûche ou quelques biscuits (8 à 10)
- 2 - Mettre le saladier et le fouet au réfrigérateur
- 3 - Décongeler la mangue et la mixer avec un peu d'eau
- 4 - Mettre la gélatine à ramollir dans une assiette d'eau, l'égoutter
- 5 - Réserver un peu de mangue mixée, ajouter le sucre, bien mélanger  
Ajouter la gélatine égouttée : le mélange doit être lisse.
- 6 - Battre la crème fraîche en chantilly.
- 7 - **Mélanger à la mangue, la préparation (sucrée + gélatine) et la chantilly délicatement.**
- 8 – Mettre la préparation dans le moule, mettre au réfrigérateur ½ h environ, couper une bande de biscuit à insérer dans la bûche (cela remplit le moule).
- 9 – Mettre au congélateur (peut être fait plusieurs jours à l'avance et dans une autre forme de moule)
- 10 – **Démouler congelée** sur un plat de service quelques heures à l'avance