



6 personnes



20 minutes



2 mangues bien mûres
250g de mascarpone
3 oeufs
75g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
Biscuits à la cuillère
Nectar ou jus de mangue
Une pincée de sel

Tiramisu à la mangue

1- Nettoyez les mangues, épluchez-les et écrasez-les à la fourchette.

2- Battez les jaunes avec les 2 sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mascarpone en mélangeant bien. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les au mélange précédent.

3- Dans des verrines, dépose de la mangue écrasée, couvrez de biscuits imbibés de nectar de mangue et finissez avec la crème au mascarpone. Mettez au frais 2h minimum (sinon une nuit). Décorez d'une feuille de menthe ou d'amandes effilées.