



Entremet kiwi et mangue

Ingredients

Biscuit

180g de speculoos

60g de beurre

Mousse à la mangue

150g de coulis de mangue

200g de crème liquide entière

2feuilles de gélatine

2 kiwis

Nappage neutre

125g d'eau

125g de sucre

2.5feuilles de gélatine

Biscuit

Dans le bol mettre les 2 ingrédients 30s/vitesse 4

Etaler en tassant bien à l'intérieur de votre cercle ou emporte-pièce et mettre au frais 30 minutes

Mousse à la mangue

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de mangue 3min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mangue refroidit.

Dans le moule mettre des rondelles de kiwi (jaunes pour moi mais vert ira très bien), verser la moitié de la mousse, puis remettre une couche de rondelles de kiwi et recouvrir du reste de mousse.

Mettre au congélateur pour la nuit

Nappage neutre

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le sucre et l'eau 4min/90°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Laisser refroidir et napper à 32°C l'entremet congelé que l'on dépose ensuite sur le biscuit



Entremet kiwi et mangue