

# MASCARPONE A LA NOIX DE COCO ET MANGUE

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 15 mn**

**Marinade: 2 h**

**6 personnes:**

**Cuisson de la mangue:**

770 g de mangues  
45 g de sucre semoule

**Pour les verres:**

40 g biscuits à la cuillère  
20 g de fruits confits

**Pour la crème de coco au caramel:**

50 g sucre semoule  
50 g de noix de coco râpée  
135 g d'eau  
40 g d'Amaretto

**Pour les blancs d'œufs:**

60 g de blancs d'œufs  
0,5 g de sel (1 pincée)

**Pour les jaunes d'œufs:**

40 g de jaunes d'œufs frais  
40 g de sucre en poudre  
250 g de mascarpone

1. Séparez les blancs des jaunes des 2 œufs, épluchez les mangues, coupez en petits dés.
2. Réservez dans une assiette creuse.
3. Dans une poêle, placez les dés de mangues, saupoudrez de sucre et faire caramélisez. Réserver au réfrigérateur.
4. Dans une petite casserole, mettez le sucre, ajoutez la noix de coco, l'eau, mélangez, portez à ébullition pendant 5 minutes, puis stoppez la cuisson.
5. Dans la casserole, ajoutez l'Amaretto, réservez sur le plan de travail.
6. Dans le bol du robot mélangeur, ajoutez les jaunes d'œuf, le sucre. Mélangez.
8. Dans le bol du mélangeur ajoutez le mascarpone. Mélangez
9. Montez les blancs en neige ferme ajoutez une pincée de sel.
10. Placez les blancs en neige avec le mascarpone.
11. Mélangez sans écraser avec un mouvement de rotation.
12. Trempez un morceau de biscuit à la cuillère dans le sirop de noix de coco et placez au fond de la coupe.
13. Placez une cs de crème au mascarpone, puis couvrez avec la mangue.
14. Mettez une couche de crème au mascarpone.
15. Continuez avec des petits morceaux de biscuits trempés dans le sirop, de la mangue, de la crème au mascarpone.
16. Décorez avec des fruits confits. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.

