



Blanc-manger exotique

24/09/2019 à 12h13

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 450 g de mangue
- 40 cl de lait de coco
- 40 cl lait entier
- 60 g de cassonade
- 3 feuilles de gélatine
- 1 gs de vanille
- 10 cl nectar de fruit de la passion
- 1 fruit de la passion
- 40 g de sucre

Préparation :

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Mélangez la cassonade avec le lait entier, le lait de coco et la vanille.
- Portez à ébullition et ajouter la gélatine essorée.
- Passez à l'étamine, puis versez dans quatre verrines, laissez prendre au réfrigérateur.
- Dans une casserole, portez à ébullition le nectar de fruit de la Passion avec 5 cl d'eau minérale et le sucre.
- Laissez refroidir, ajoutez la pulpe du fruit de la Passion et versez sur la préparation gélifiée.
- Réservez au frais.
- Avant de servir, détaillez la mangue en dés et répartissez sur les blancs-mangers.