

## Mousse de mangue passion et coco

On entend quelquefois à la fin des repas les convives presque rendre l'âme d'un non non je n'ai plus de place pour le dessert... Surprenez-les avec ce dessert qui ne manque ni de goûts, ni de parfums ! Une légèreté de dessert qui se mange sans faim...

[Imprimer](#)

Mousse de mangue passion et coco

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 20 minutes

### Ingredients

- Pour 4 personnes
- 200g de [mangues en tranches](#)
- 200g de [coulis de mangue fruits de la passion](#)
- 2càs de sucre en poudre
- 20cl de [crème de coco](#) (attention, pas de lait)
- 20cl de crème liquide entière
- Le zeste d'1/2 citron vert finement râpé

- 4càs de copeaux de noix de coco déshydratée
- Quelques feuilles de basilic thaï (facultatif)

### Instructions

1. Commencez en faisant décongeler la mangue et le coulis en suivant les indications portées sur l'emballage.
2. Coupez la mangue en tranches en petits cubes et déposez-les cubes dans une poêle anti-adhésive chauffée à feu assez vif. Ajoutez le sucre en poudre et faites revenir jusqu'à ce que le sucre ait fondu et commence à caraméliser la mangue. N'insistez pas trop pour que la mangue reste un peu ferme.
3. Ajoutez les cubes de mangue au coulis dans un saladier, mélangez et laissez refroidir.
4. Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme, réservez-la dans un saladier puis fouettez aussi la crème de coco. La crème de coco ne va pas monter en chantilly mais bien fouettée elle ne fera pas retomber la crème. Ajoutez la crème de coco dans le saladier et incorporez-la délicatement à la chantilly avec une maryse.
5. Versez le mélange de mangues dans les assiettes ou dans des verrines puis la crème et terminez en parsemant les copeaux de coco, le zeste de citron vert et éventuellement les feuilles de basilic thaï.

---

*Astuce : Ce dessert est très peu sucré ce qui permet de le déguster sans remord en fin de repas. Vous pouvez toutefois le sucrer un peu plus, si vous le souhaitez, en ajoutant 2càs de sucre dans la crème liquide en même temps que vous montez la chantilly.*

---