

## Crème à la noix de coco et à la mangue

Par La rédaction de Régál



Niveau de difficulté Facile

Coût Abordable

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 2 min

Temps de repos 3 heures

Catégories : Desserts, Fruits, Recettes du monde

Équivalent de notre crème fraîche en version asiatique, le lait de coco a assez de goût pour faire un dessert à lui tout seul !

Pour 6 personnes

### Ingrédients

2 Mangue mûre  
60 g Sucre en poudre + 100 g pour le caramel  
15 cl Crème liquide entière  
15 cl Crème de coco  
1 c. à soupe Sucre glace  
10 cl Jus d'orange  
4 c. à soupe Noix de coco râpée  
2 feuilles Gélatine  
1 Citron vert (jus et zeste)

### Réalisation

- 1 Épluchez les mangues, réservez 6 lamelles pour la décoration. Mixez le reste de fruits jusqu'à obtenir une purée lisse. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.
- 2 Faites chauffer jusqu'à frémissement le jus d'orange et les 60 g de sucre, ajoutez la gélatine essorée et mélangez pour bien la dissoudre. Laissez tiédir.
- 3 Ajoutez ce mélange à la purée de mangues. Répartissez dans des coupes. Laissez prendre au frais 2 h.
- 4 Versez dans un saladier la crème de coco et la crème liquide bien froides. Fouettez-les au batteur avec le sucre glace. Versez cette crème sur la purée de fruits et réservez 1 h au frais.
- 5 Préparez un caramel avec le reste de sucre et 1 c. à soupe d'eau. Lorsqu'il atteint une couleur ambrée, ajoutez le jus de citron vert, puis le zeste râpé. Laissez refroidir.
- 6 Au moment de servir, posez sur chaque crème une lamelle de mangue, versez un filet de caramel et saupoudrez de noix de coco râpée.

Source : Régál n°58

Publié le 03/03/2015