Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Espuma de lychees, mangue et glace au fruit de la passion

Ingrédients

200 g de purée de lychees, 50cl de crème fraîche, 1 mangue, ½ l de glace fruit de la passion,

Préparation

Mélanger la pulpe de fruit avec la crème. Verser dans le siphon.
Insérer une cartouche de gaz, secouer 15 secondes puis retirer la cartouche et renouveler l'opération. Réserver au frigo en position horizontale.
Couper la mangue en deux, de part et d'autre du noyau. A l'aide d'un petit couteau, faire des incisions en damier sans traverser la peau. Retourner la peau et détacher les cubes de mangue.
Servir la mangue avec une boule de glace au fruit de la passion surmontée de l'espuma.

Notes :