

Bouchées choco-mango

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
10	60 minutes	20 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif



/ Ingrédients



Mini chokolatine

Quantité : 5

- 1 mangue mure
- 200 g de crème liquide 35%
- 50 g de mascarpone
- 5 g de sirop de menthe
- 10 g de chocolat noir

/ Préparation

Étape 1

Décongeler les chokolatines, les tailler en 2 à mi-décongélation.

Étape 2

Placer les demi-chokolatines sur une plaque avec un papier cuisson ou dans un moule rond de 5/6cm de diamètre. Cuire à 350°F (175°C), 15 minutes. Laisser refroidir 30 minutes à température ambiante.

Étape 3

Monter la crème fouettée, ajouter à la fin le mascarpone et le sirop de menthe. Mettre dans une poche en plastique.

Étape 4

Éplucher les mangues, tailler des tranches fines à la mandoline. Réaliser une rosace.

Étape 5

Pocher la crème sur les chokolatines, ajouter la rosace de mangue. Finir avec une feuille de menthe fraîche et du chocolat noir râpé sur la crème.