



Elvea, L'Italie chez vous

Parfait de tomates-mangue



Ingrédients pour 6 Personnes

| | |
|----------|-------------------------|
| 1 | mangue |
| 2 dl de | crème fraîche |
| 1 | citron vert |
| 1 dl de | jenever |
| 400 g de | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 250 g de | mascarpone |
| 3 | jaune d'œufs |
| 150 g de | sucre |

Préparation

- Pelez la mangue et coupez la chair en cubes. Râpez l'écorce verte du citron vert et pressez-en le jus. Battez la crème fraîche.
- Diluez la moitié du sucre dans le genièvre avec le jus de citron vert et portez à ébullition.
- Ajoutez-y les $\frac{3}{4}$ des cubes de mangue, laissez infuser pendant 5 minutes à feu doux et mixez avec la Polpa jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Battez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre au bain-marie jusqu'à obtention d'une mousse et incorporez-la à la préparation de tomates.
- Ajoutez ensuite le mascarpone et la crème fraîche et incorporez prudemment les cubes de mangue et les écorces de citron vert.
- Versez dans un moule à cake recouvert d'une feuille de fraîcheur et mettez pendant au moins 5 heures à couvert dans le congélateur.

