# Mousse mangue et lait de coco

Une mousse veloutée à la mangue mûre, adoucie par le lait de coco. Un dessert exotique et frais.

| 6 personnes | 20 min préparation | 3 min cuisson | 23 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 500 g de mangue mûre en morceaux
- 60 g de sucre
- 200 ml de lait de coco en boîte bien froid
- 2 g d'agar-agar
- 50 ml d'eau
- 1 citron vert (jus)

## Préparation

1. Mettre la mangue, le sucre et le jus de citron vert dans le bol.
2. Mixer en purée.
   **40 sec / vitesse 8**
3. Ajouter l'agar-agar et l'eau, puis chauffer.
   **3 min / 90°C / vitesse 2**
4. Laisser tiédir la purée dans un saladier.
5. Fouetter le lait de coco bien froid dans le bol rincé.
   **1 min / vitesse 3**
6. Mélanger délicatement la purée et la crème de coco, répartir en verrines et laisser prendre 3 heures.

**Le conseil de Tiha**

Mets la boîte de lait de coco 12 heures au réfrigérateur pour utiliser la partie épaisse.

**Conservation :** 2 jours au réfrigérateur.