

Recette de Dani, Hôtel Cube à Savognin

## Parfait à la mangue aux petits morceaux de mangue et zestes de citron vert et espuma citron/framboise

### Ingrédients:

#### **Parfait à la mangue**

250 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
0,42 l	de lait
0,6 l	de crème
0,06 l	de Cointreau
250 g	de pulpe de mangue
1	mangue fraîche

#### **Espuma citron/framboise**

50 g	de pulpe de framboise
200 ml	de crème



### Préparation du parfait à la mangue:

- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs
- Porter le lait à ébullition
- Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre au lait et chauffer à la nappe
- Laisser refroidir et ajouter le Cointreau et la pulpe de mangue
- Battre la crème et l'incorporer à la préparation
- Eplucher la mangue, couper la pulpe en petits cubes et ajouter également à la mousse
- Verser dans des petits moules et laisser prendre la glace

### Préparation de l'espuma citron/framboise

- Jus de 2 citrons
- Mélanger le tout et verser dans un émulsionneur, introduire 3 cartouches
- Presser et c'est parti!