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 fraiche.
- Diluez la moitié du sucre dans le genièvre avec le jus de citron vert et portez à ébullition.
- Ajoutez-y les ¾ 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 fraiche et incorporez prudemment les cubes de mangue et les écorces de citron vert.
- Versez dans un moule à cake recouvert d'une feuille de fraicheur et mettez pendant au moins 5 heures à couvert dans le congélateur.