



## Entremet kiwi et mangue

### Ingredients

#### Biscuit

180g de speculoos

60g de beurre

#### Mousse à la mangue

150g de coulis de mangue

200g de crème liquide entière

2 feuilles de gélatine

2 kiwis

#### Nappage neutre

125g d'eau

125g de sucre

2.5 feuilles de gélatine

### Biscuit

Dans le bol mettre les 2 ingrédients 30s/vitesse 4

Étaler en tassant bien l'intérieur de votre cercle ou emporte-pièce et mettre au frais 30 minutes

### Mousse à la mangue

Mettre tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de mangue 3min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mangue refroidi.

Dans le moule mettre des rondelles de kiwi (jaunes pour moi mais vert ira très bien), verser la moitié de la mousse, puis remettre une couche de rondelles de kiwi et recouvrir du reste de mousse.

Mettre au congélateur pour la nuit

### Nappage neutre

Mettre tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le sucre et l'eau 4min/90°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Laisser refroidir et napper 32°C l'entremet congelé que l'on dépose ensuite sur le biscuit



# Entremet kiwi et mangue