

# Charlotte Mangue et Chocolat blanc



Pour 6 à 8 personnes (un moule Tupperware ou un cercles de 20 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

- 30 boudoirs (moule tupperware) ou biscuits cuillère (cercle à pâtisserie)
- 1 mangue
- 125 g de mascarpone
- 20 cl de crème fraîche liquide entière (30 % de MG)
- 80 g de chocolat blanc
- 25 g de sucre vanillé maison
- 20 g de sucre glace maison
- 1/2 feuille de gélatine (facultatif)

Pour le sirop d'imbibage :

- 1 grosse orange à jus
- 2 c à soupe de sirop de sucre de canne
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Pensez à placer le saladier et les fouet au congélateur avant de commencer la recette.

Préparez la crème mascarpone au chocolat blanc : Ramollissez la 1/2 feuille de gélatine dans de l'eau froide (si vous ajoutez de la gélatine).

Faites chauffer 8 cl de crème fraîche entière et placez le reste au réfrigérateur. Hachez le chocolat blanc à l'aide d'un couteau et placez-le dans un cul de poule. Versez la crème chaude sur le chocolat blanc. Ajoutez la gélatine bien essorée et mélangez pour lisser la préparation. Laissez refroidir.

Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec le sucre vanillé. Ajoutez la crème au chocolat blanc et mélangez à l'aide d'une fouet pour obtenir une crème lisse.

Fouettez le reste de crème fraîche (12 cl) en crème fouettée. Ajoutez-la à la crème précédente délicatement en deux fois à l'aide d'un fouet. Réservez au réfrigérateur ou au congélateur le temps de préparer la suite de la recette.

Épluchez la mangue et coupez-la en petits morceaux. *En garder en tranches pour la déco.*

Pressez l'orange pour en récupérer son jus.

Ajoutez le sirop de sucre de canne et le kirsch. *Si vous n'avez pas de sirop de sucre de canne, vous pouvez prendre du sirop de grenadine.*

Montage de la charlotte : Coupez les boudoirs à la hauteur du moule. *Il vous en faudra 16 pour un moule tupperware et autant de biscuit cuillère pour un cercle de 20 cm de diamètre.* Trempez chaque biscuit d'un seul côté (celui qui n'a pas de sucre) dans le sirop d'orange. Placez chaque biscuit, le côté coupé en haut pour un moule tupperware ou en bas pour un cercle. Trempez d'autres biscuits pour en tapisser le fond. *Utilisez les petits morceaux coupés pour boucher les espaces vides.* Recouvrez d'une partie de crème mascarpone au chocolat blanc. Déposez des morceaux de mangue. Recouvrez d'une couche de biscuits trempés dans le sirop. Recouvrez de crème. *Il vous restera de la crème si vous utilisez le moule tupperware par contre je pense que vous utilisez le tout pour un cercle.* Répartissez des morceaux de mangue. Couvrez de biscuits imbibés de sirop. *Il est important pour cette dernière phase de bien boucher les trous avec les morceaux de biscuits.*

Fermez avec le couvercle en faisant le vide d'air.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Démoulez le jour de la dégustation et décorez selon vos goûts. Pour ma part, j'ai fouetté le reste de mon mascarpone avec du sucre glace et ensuite placé dans une poche à douille.