

Verrine kiwi-mascarpone et son coulis de mangue

2 pers | 20 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 80g de mascarpone
- 1 yaourt nature
- 4 kiwis
- 1/2 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 c. à s. de noix de coco râpée
- 1 mangue
- 1 jus de citron
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Préparer le coulis de mangue : éplucher la mangue et couper la chair.

Etape 2

Dans un mixeur, ajouter la mangue, le jus de citron et le sucre vanillé. Mixer puis passer le mélange au tamis pour obtenir un coulis lisse. Réserver au frais.

Etape 3

Peler les kiwis et les couper en morceaux. Dans un bol, mélanger les kiwis et le gingembre en poudre.

Etape 4

Dans un récipient, fouetter le mascarpone, le yaourt et le sucre vanillé.

Etape 5

Procéder au dressage : dans des verres, déposer une couche de kiwis et une couche de crème en alternant. Finir par le coulis de mangue et saupoudrer de noix de coco râpée.

Etape 6

Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.