

Verrines Mangue-Abricot & Coco
Pour 50 portions



1. VERRINES

1 sachet(s) de 350 g de préparation pour **Pot de Crème saveur Mangue-Abricot alsate Professionnel**

1 sachet(s) de 450 g de **Mousse Noix de Coco alsate Professionnel**

1 +1 L de lait demi-écrémé froid

1 L de crème liquide

Le zeste de 2 citrons verts

100 g de noix de coco râpée et torréfiée

Porter 1 L de lait et la crème à ébullition.

Verser la préparation Pot de Crème saveur Mangue-Abricot alsate Professionnel dans les liquides bouillants et mélanger au fouet jusqu'à complète dissolution.

Répartir dans le fond de verrines, mettre au frais au moins 10 minutes ou en cellule.

Mélanger le lait froid avec la préparation pour Mousse Noix de Coco alsate Professionnel dans la cuve d'un batteur. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale, puis transférer dans une poche à douille.

Répartir dans les verrines, par-dessus le pot de crème mangue-abricot.

Répartir sur le dessus un peu de coco râpée et torréfiée et des zestes de citron vert.

Réserver au frais au moins 90 minutes.