

## Cappuccino mangue fruits rouges

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



### Ingrédients pour 6 ramequins

- 600 g de fruits rouges surgelés
- 2 mangues (ou une petite boîte de mangues au sirop, 235 g égouttés)
- 80 g de sucre semoule (à ajuster selon l'acidité des fruits rouges)
- 1 càs de vanille liquide
- 25 cl de crème entière bien froide
- un peu de cacao en poudre
- 1 càs de sucre glace

Mettre un récipient pour monter la crème au congélateur 20 minutes ainsi que les batteurs du fouet.

Laisser décongeler les fruits rouges. Les mettre dans un récipient profond et les mixer. Au besoin rajouter 1 à 2 càs d'eau (ou de sirop des mangues), pour pouvoir bien mixer. Passer les fruits ainsi mixés pour en éliminer les graines. Goûter et ajouter le sucre et la vanille puis réserver.

Mixer la chair des mangues et la répartir dans les ramequins. Ajouter les fruits rouges mixés et passés.

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et battre encore une minute.

Mettre la chantilly dans une poche à douille et la déposer sur les fruits.

A l'aide d'une petite passoire, saupoudrer de cacao.