

BUCHE MOUSSE DE MANGUE SANS GLUTEN

Chez Vero
Cuisine



1 boîte de mangue au sirop léger (+- 400 g , 200 g égoutté)
3 tranches d'ananas
1 c c agar agar
20 cl de crème UHT pour chantilly
1 sachet de cremfix
1 gâteau roulé (voir gâteau roulé aux amandes)
100 gr de chocolat
5 gr de graisse de coco
10 cl de crème UHT

Mixer les mangues avec leur sirop.

Faire bouillir avec l'agar agar pendant 2 mn et mettre à refroidir.

Fouetter la crème avec le cremfix.

Lorsque la purée de mangue est refroidie et avant prise de l'agar agar, l'incorporer délicatement à la crème fouettée.

Réserver au frais.

Lorsque le gâteau roulé est refroidi, le dérouler, garnie de la mousse de mangue:assez épais au début du rouleau et ne rien mettre sur la fin (en roulant la crème va avoir tendance à s'étaler).

Parsemer d'ananas découpé en petits morceau. Rouler le gâteau.

Mettre au frais 1 heure pour raffermir la mousse.

Couper les bout en pointe et les poser sur le dessus.

Faire fondre le chocolat avec la graisse de coco et le reste de crème.

Recouvrir le gâteau de chocolat en faisant des rayures avec une fourchette pour imiter l'écorce.

Mettre au froid en attendant le service.

PHOTO