***Tiramissu mangue-tonka en coque de chocolat***

***pour 4 personnes***

220g de chocolat noir

Insert mangue

155g de mangue en conserve

25g de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

1/2 feuille de gélatine (1g)

*Tiramisu tonka*

*250g de mascarpone*

*2 œufs*

*1 cuil à soupe de miel*

*1 fève tonka*

Les coques en chocolat: Faites fondre le chocolat au micro-onde, quand il est bien lisse badigeonnez les moules de chocolat avec un pinceau puis remplissez 2 moules de chocolat liquide, attendez 2-3 minutes puis videz-les et faites de même avec les 2 autres moules. Recommencez l'opération une deuxième fois (vous devez faire 2 couches de chocolat dans chaque moule) puis placez les moules au frigo pour faire durcir le chocolat. Pour le démoulage c'est facile, quand le chocolat est bien froid, retournez les moules et les coques vont se détacher toutes seules.

Insert mangue: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole versez le sucre, le jus de citron vert et les morceaux de mangue, faites chauffer puis mixez les fruits et continuez de chauffer pour épaissir le coulis. Quand vous avez obtenu la bonne consistance, prélevez 80g de coulis et réservez le reste.

Essorez la feuille de gélatine puis plongez-la dans les 80g de coulis chaud, mélangez pour bien la dissoudre et versez ce coulis dans les moules à pop cake, laissez refroidir avant de réservez au congélateur pendant au moins 2 heures.

Le tiramisu : Séparez les blancs des jaunes d’œufs, montez les blancs en neige ferme et mélangez les jaunes avec le mascarpone, la fève tonka râpée et le miel. Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange précédent.

Montage: déposez 1 cuillère à café de coulis au fond des coques en chocolat (ou des verrines) puis remplissez de mousse au mascarpone avant de déposez les inserts mangue sur la mousse et de les y enfoncer pour les faire affleurer, lissez la mousse et voila.