

BOULETTES DE CHÈVRE FRAIS ET COULIS DE MANGUE






Par

Luana Belmondo

INGRÉDIENTS :

- 1 grosse mangue bien mûre
- 100 g d'amandes effilées
- 450 g de fromage de chèvre frais
- 25 cl de crème fleurette
- 1 petit bouquet de menthe fraîche + un peu pour décorer

PRÉPARATION :

-  30 minutes
-  6 personnes
-  Facile

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Epluchez et coupez la mangue en morceaux puis mixez-la avec un peu d'eau froide pour obtenir un coulis. Placez-le au réfrigérateur.
2. Faites torréfier les amandes dans une poêle sans matière grasse. Lavez et ciselez les feuilles de menthe.
3. Fouettez le fromage de chèvre dans un grand bol pour le lisser.
4. Montez la crème en chantilly bien ferme, puis mélangez-la délicatement avec le fromage et la menthe ciselée. Formez des boulettes délicatement avec vos mains et placez-les au réfrigérateur au moins 30 min.
5. Au moment de servir, versez le coulis de mangue dans des assiettes. Répartissez les boulettes de chèvre frais par-dessus, parsemez d'amandes et dégustez. Parsemez de menthe ciselée.



Recette issue du livre « Mes recettes bonne humeur » par **Luana Belmondo** aux éditions du Cherche Midi, 24 €.