

# Verrines coco, mangue, passion



## Ingrédients (pour 30 verrines) :

- 165 g de YUMGO Blanc
- 420 g de purée de coco
- 56 g de sucre semoule
- 8 g de maïzena
- 12 g de pectine NH
- 36 g de farine de coco
- 12 g d'huile de coco
- 600 g de compote mangue passion
- 360 g de crumble
- 30 pièces de dacquoise au YUMGO (voir notre recette de dacquoise)



## Préparation :

1. Mélanger le sucre et la pectine.
2. Chauffer la purée de coco jusqu'à ébullition.
3. Ajouter le sucre, la pectine et la maïzena jusqu'à ébullition.
4. Ajouter la farine et l'huile de coco.
5. Monter YUMGO Blanc en neige et l'incorporer au mélange en 2 à 3 fois.
6. Dresser les verrines avec 20 g de compote, une dacquoise au format des verrines, 25 g de mousse, 12 g de crumble.
7. Réserver au frais.