**Tiramisu express à la mangue**

****La mangue apporte une touche originale au traditionnel tiramisu.

Ingrédients / pour 4 personnes

* 1 [mangue](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/153/mangue.shtml) bien [mûre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/217/mure.shtml)
* 125 g de mascarpone
* 2 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 4 biscuits à la cuillère
* 1 bombe de chantilly
* un peu de jus de [mangue](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/153/mangue.shtml)
* [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) selon les goûts

Réalisation

* Difficulté facile
* Préparation 5 mn
* Repos 2 h

**Préparation Tiramisu express à la mangue**

1 Ecraser la moitié de la mangue à la fourchette. Mélanger 2 jaunes d'oeufs avec du sucre, puis ajouter environ 125 g de mascarpone, [battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) le mélange.

2 Dans un verre ou des [verrines](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300167/verrines.shtml), alterner mangue écrasée, biscuits à la cuillère imbibés de jus de mangue, mélange au mascarpone, quelques morceaux de mangue fraîche, crème chantilly... Terminer par du chocolat en poudre.

Pour finir

Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures. Déguster bien frais.