**Mûres avec de la mangue et du mascarpone**

**mûres**
**mangue**
**250 g mascarpone**

**chocolat noir**
**2 jaunes d'oeufs**
**10 cl marsala**
**4 cuillères à soupe de sucre**

Fouettez les jaunes d'œufs avec le blanc de sucre. Mélangez le tout avec du mascarpone et du Marsala jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange à la cuillère dans une poche à douille.

Râpez une tablette de chocolat noir et répartissez les copeaux sur une assiette à dessert.

Avec la mandoline, coupez de très fines tranches d'une mangue pelée et pas trop mûre. Faites une large bande avec les tranches, au milieu de l'assiette, sur le chocolat.

Versez une bande de mélange de mascarpone au milieu et disposez quelques belles mûres par-dessus.