



Mon gratin de mangue

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le départ vers les forêts d'Inde. Le fruits du manguier et de la famille des Anacardiaceae.

Ingrédients de la recette :

- 2 mangues
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 250 g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille

Pour 6 personnes

La confection de la recette :

Éplucher les mangues et **les couper en deux**. Ôter le noyau et **couper en lamelles**. Disposer les mangues dans des petits plats à gratin de 20x20cm environ. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre dans la cuve d'un batteur. Battre à pleine vitesse, il faut bien blanchir et rendre mousseux l'ensemble jaunes et sucre.

Débarrasser dans un saladier. Laver votre cuve de batteur et le disposer dans le congélateur pendant 2 minutes. Couper en **deux la gousse de vanille** et en extraire les graines se trouvant à l'intérieur. Sortir votre cuve du congélateur et y verser la **crème liquide bien froide**. Ajouter la vanille et monter la crème. Elle doit devenir bien ferme. Mélanger la crème et la mousse de jaunes d'œuf délicatement. Déposer une couche sur les mangues et mettre au four 5 minutes à 170° C. Sortir votre plat de **gratin de mangue** et le gratiner au chalumeau. Servir sans attendre.

Plaisir