

Crème de mangue et sa tuile à l'orange



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 25 mn

Une verrine élégante avec sa tuile à l'orange... Un dessert qui ne passera pas inaperçu !

Recette proposée par : Armelle Ferré

Ingrédients

- pour la crème à la mangue :
 - 600 g de mangue fraîche (1 grosse mangue)
 - 9 cl de jus de citron (environ citron)
 - 2 cs de rases de sucre
 - 1 cs de maïzena
 - 1 cs d'eau
- pour de tuiles :
 - 1 orange bio
 - 70 g de beurre doux
 - 80 g de sucre blanc en poudre
 - 50 g de farine
 - 60 g de graines de sésame

Préparation

- 1 Préparation des tuiles : Faites fondre le beurre, versez-le dans un saladier, puis ajoutez le sucre. Mélangez.
- 2 Râpez le zeste de l'orange et ajoutez-le au mélange précédent.
- 3 Pressez l'orange et versez 30 ml de ce jus dans le saladier.
- 4 Ajoutez la farine et le sésame en mélangeant sans cesse. Réservez au frais environ 1 heure (pendant ce temps préparer la crème de mangue).
- 5 Déposez des petits tas de la taille d'une cuillère à café sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien (environ 8 par plaque).
- 6 Enfournez une dizaine de minutes à 190°C jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.
- 7 À la sortie du four, placez les tuiles sur des manches de cuillères en bois (attention, elles sont assez cassantes !).
- 8 Laissez refroidir avant de déguster.
- 9 Préparation de la crème de mangue : Épluchez la mangue et coupez-la en petits morceaux.
- 10 Mettez-la dans le bol d'un mixeur avec le jus de citron, jusqu'à obtenir une purée.
- 11 Versez la purée avec le sucre dans une casserole, puis laissez cuire 5 à 10 minutes à feu très doux.
- 12 Délayez la maïzena dans l'eau et ajoutez-la à la purée.
- 13 Poursuivez la cuisson 1 à 2 minutes pour que la purée épaississe.
- 14 Versez en verrines ou petits ramequins et laissez refroidir.
- 15 Au moment de servir, décorez chaque verrine d'une tuile.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

