

Gratin de mangue aux amandes



Gratin de mangue aux amandes

Pour 2 à 3 personnes :

1 mangue

2 CS de cassonade + 1 bouchon de rhum + beurre

50 g de poudre d'amandes

1 gros œuf

20 g de sucre en poudre

10 cl de crème liquide + 1 CS de maïzena diluée dans 2 CS de lait

Quelques amandes effilées

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper et éplucher la mangue. Détailler la chair en lamelles.
- Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et faire revenir les morceaux de mangues. Les saupoudrer de cassonade et verser le rhum. Laisser dorer jusqu'à début de caramélisation.
- Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, le sucre en poudre, l'œuf et la crème liquide.
- Dans de petits ramequins individuels (ici, mes moules à crèmes brûlées), disposer les mangues caramélisées et verser la crème aux amandes par-dessus.
- Parsemer d'amandes effilées et faire cuire à 180°C, pendant 20 minutes environ (Surveiller en fin de cuisson).

Sandra Dupuis