



Le gratin de mangue en sabayon

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 7 min.

Ingrédients

Mangues : 2
Beurre : 20 g
Vanille : 1 gousse
Jaunes d'œufs : 4
Cassonade : 40 g
Sauternes : 7 cl

Matériel

une petite poêle
une casserole
un couteau pointu
une cuillère
une balance ménagère
un cul-de-poule
une jatte
un fouet
un plat à gratin



Réalisation

1. Peler et émincer les mangues en lamelles régulières.
2. Faire fondre la moitié du beurre dans la poêle et y faire revenir quelques minutes la presque totalité des lamelles de mangues avec quelques cuillères prélevées de la dose de Sauternes et les graines de la gousse de vanille.
- mettez de côté quelques lamelles de mangues pour le décor -
3. Beurrer le plat à gratin du reste de beurre et placer en son fond les lamelles de mangues cuites.
4. Préparer une casserole d'eau bouillante.
5. Dans un cul-de-poule hors du feu, fouetter vivement les jaunes d'œufs et la cassonade afin d'obtenir une préparation mousseuse. Y ajouter le reste de Sauternes et fouetter toujours vivement.
6. Dès que l'eau bout, poser le cul-de-poule à sa surface et fouetter vivement durant environ 2 minutes jusqu'à ce que la crème ait gagné en volume et soit devenue onctueuse.
7. Verser aussitôt le sabayon au Sauternes sur les lamelles de mangues.
8. Placer le plat à gratin sous le grill du four durant environ 3 minutes afin que la surface du gratin caramélise un peu.
9. Laisser refroidir avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com