

Blanc-manger aux mangues

Ingrédients :

- 4 jaunes d'œuf
- 200 g de sucre
- 50 cl de lait
- 5 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de sel

- 1 mangue
- 3 feuilles de gélatine

Réduire la mangue en purée dans un robot. La faire chauffer. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau fraîche. Les mélanger avec la purée. Mettre la purée au fond de ramequins individuels et réfrigérer.

Battre les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire chauffer lentement le lait avec la vanille, cannelle et citron. Lorsque le lait est sur le point de bouillir, enlever la vanille, cannelle et citron et réserver la vanille. Mettre un quart du lait chaud dans les œufs pour les tempérer. Remettre le mélange dans le reste du lait. Faire chauffer jusqu'à ce que la crème colle au dossier d'une cuillère n bois sans la laisser bouillir. Retirer du feu.

Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et enlever les graines avec la pointe d'un couteau et les ajouter à la crème. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau fraîche. Les mélanger avec la crème chaude. Verser la crème sur la mangue dans les ramequins et réfrigérer pendant au moins 2h.