



Le crumble exotique à la mangue

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Mangue : 1
Jus de citron : 1/2
Beurre : 30 g
Rhum ambré : 3 à 5 cl
Cassonade : 50 g

Beurre : 75 g, mou
Sucre en poudre : 100 g
Farine : 100 g
Noix de coco : 50 g

Matériel

une balance ménagère
un couteau à légumes
une sauteuse
un plat à clafoutis ou gratin



Réalisation > la préparation

1. Peler la mangue et couper sa chair en petits cubes. Les réserver en les nappant de jus de citron.
- pour éviter qu'ils ne noircissent -
2. Beurrer le plat. Faire dorer les dés de mangue dans la sauteuse avec le rhum ambré durant quelques minutes sur toutes leurs faces.
3. Préparer le crumble avec tous les ingrédients : notamment le beurre sera coupé en petits dés. Bien malaxer et/ou frotter entre les doigts jusqu'à obtenir un sable grossier régulier.
4. Déposer les dés de mangue dans le fond du plat, puis bien niveler l'ensemble. Déposer ensuite le sablé à crumble en le frottant entre vos mains et en égalisant bien, et en recouvrir tout le plat.

Réalisation > la cuisson

5. Préchauffer le four à 175°C. Enfourner ensuite pour 35 minutes environ.

Le service

6. Laisser le crumble refroidir avant de le servir (au moins 2 heures) ou au moins tiédir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com