

DESSERT · MANGUE · SUCRÉ · FROID · FRUIT

Crèmes mangue brûlées



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Une crème mangue-vanille onctueuse servie dans les peaux du fruit, avec un caramel croquant au sucre.

PREP
15 min

COOK
45 min

SERVES
4

LEVEL
Easy

Ingredients

6 ITEMS

 Mangues bien mûres	2	 Crème liquide entière	120 ml
 Sucre en poudre bio	6 c. à soupe	 Jus de citron bio	1 c. à soupe
 Vanille en poudre	0.5 c. à café	 Agar-agar	1 g

Method

3 STEPS

- 1 Coupez les mangues, récupérez la chair et mixez-la. Réservez les peaux intactes pour les remplir ensuite.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer la purée de mangue avec la crème liquide entière et 2 c. à soupe de sucre en poudre. Hors du feu, ajoutez le jus de citron, l'agar-agar et la vanille en poudre, puis mélangez bien. Laissez reposer 15 minutes.
- 3 Versez la préparation dans les peaux de mangue, puis placez au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Serving

Au moment de servir, parsemez chaque crème de sucre en poudre (1 c. à soupe par demi-mangue) et faites-le fondre au chalumeau pour obtenir une surface brillante et croquante. Servez bien frais.