



Toque & Tablier



Mangue rôtie, shortbread praliné et coulis de framboises

Pour 4 personnes

Préparation 20 min

Bien s'organiser : Le dessert peut être entièrement réalisé en avance. Vous ferez juste réchauffer les dés de mangue au micro-ondes ou dans une casserole afin qu'ils soient tièdes. Le coulis sera quant à lui, servi frais.

Pour plus de gourmandise : si vous le souhaitez, vous pouvez servir ce dessert avec une glace à la vanille

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 800 g de mangue

Le crémier :

- 55 g de beurre doux + 20 g de beurre pour la cuisson de la mangue

L'épicier :

- 80 g de farine
- 20 g de sucre + 30 g de sucre pour la cuisson de la mangue, à varier en fonction du taux de sucre de votre mangue.
- 10 g de pralin (rayon des desserts)
- Un peu de sucre glace pour le décor

Picard ou maison:

- 2 sachets de coulis de framboises (équivalence 100g)

1. Préchauffez le four à 150°. Préparons le shortbread : dans une jatte, mettez le beurre coupé en petits morceaux, la farine, le sucre et le pralin. Mélangez à la main pour jusqu'à l'obtention d'une texture de gros sablé comme sur la photo ci-dessous.



2. Etalez-le avec la paume de la main sur un tapis de cuisson ou du papier film en lui donnant la forme d'un rond avec une épaisseur de 3 ou 4 millimètres.



3. Enfournez pour 20 minutes à mi-hauteur. Puis mettez le grill et laissez-le quelques instants le temps qu'il dore (attention, ne faites rien d'autre, restez devant votre four et surveillez en permanence car il peut vite brûler !).
4. A la sortie du four, découpez tout de suite des parts individuelles si vous souhaitez faire un « service à l'assiette », sinon, découpez à la main des morceaux grossiers et laissez-le refroidir.
5. La compotée de mangue : pendant la cuisson du shortbread, occupez-vous de la mangue : pelez et découpez la mangue en gros cubes morceaux et laissez-la cuire dans le beurre et le sucre à couvert sur feu doux jusqu'à ce que les morceaux soient fondants. Goûtez et rectifiez si nécessaire en sucre (l'idée est que ce ne soit ni trop acide, ni trop sucré). Réservez.
6. Décongelez le coulis de framboise et réservez-le.

Si vous faites un service à l'assiette : couchez quelques cuillères de mangue dans chaque assiette, posez dessus une part de shortbread, parsemez de sucre glace. Envoyez avec le coulis à côté (chacun se servira). Et envoyez !

Si vous faites un service commun : couchez la mangue rôtie dans un plat de service, posez les morceaux de shortbread dessus, parsemez de sucre glace et servez le coulis dans des coupelles. Et envoyez !