



### DÉLICE AUX MANGUES



**Pour 6 personnes** : 2 mangues, 3 fruits de la passion, 50g de sucre semoule, 10g de beurre, les graines d'une gousse de vanille, un jaune d'œuf, 2 blancs, 40g de sucre semoule, 2cs de jus de citron, sucre glace pour la finition, 6 ramequins à crème caramel, 1 poche munie d'une douille cannelée.

Peler les mangues et couper la chair en dés réguliers de 2cm pour obtenir 400g de chair. Faire fondre 10g de beurre dans une sauteuse, ajouter les dés de mangue, les 50g de sucre et les graines de la gousse de vanille. Laisser compoter à feu moyen environ 10 min. Égoutter et refroidir. Couper en 2 les fruits de la passion. Répartir les mangues au fond des ramequins et ajouter sur le dessus la pulpe d'un demi-fruit avec les graines bien sûr. Fouetter le jaune d'œuf avec 20g de sucre semoule et quand le mélange est mousseux, ajouter 1cs de jus de citron. Monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau avec les 20g de sucre restants et le citron puis les incorporer délicatement à la maryse au mélange jaune et sucre. Pocher l'appareil obtenu sur les fruits. Réserver au frais. Préchauffer le four à 210°. Poudrer le dessus des ramequins de sucre glace et enfourner 4 min. Servir immédiatement.