

Verrines de crème de mangue à la vanille

Ou

Figues sur crème de mangue à la vanille

(variante de la recette de Jean Papin)

Ingrédients pour environ 8 verrines :

- 2 belles mangues bien mûres au à défaut 450g de mangues surgelées
- 100g de sucre semoule
- 3 gousses de vanille
- 2 giclées de vanille liquide au 2 sachets de sucre vanillé
- poivre
- 200 ml d'eau
- 1 à 2 c.à.s. de jus de citron vert
- 10g de gingembre frais.
- 3 c.à.s. de crème fraîche épaisse
- 8 gavottes ou cigarettes

Ingrédients supplémentaires pour la 2^{ème} option :

- une dizaine de petites figues
- 2 sachets de sucre vanillé
- 50g de beurre doux

Eplucher les mangues, détacher la chair autour du noyau et couper en morceaux.

Dans une grande casserole, mélanger la mangue, le sucre, l'eau, la pulpe des gousses de vanille et les gousses elles-mêmes, le sucre vanillé, 2 tours de moulin de poivre, le jus de citron vert et le gingembre haché fin. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire au moins 20 minutes, en remuant très souvent.

Oter les gousses de vanille. Passer la compote à la moulinette ou au robot, pour obtenir une compote lisse. Laisser refroidir puis incorporer la crème fraîche.

Pour les verrines : remplir les verrines et mettre au réfrigérateur ; au moment de servir, ajouter une gavotte.

Pour l'autre option : Faire chauffer une poêle avec le beurre et 2 sachets de sucre vanillé ; couper les figues en deux et les saisir côté chair jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ensuite, soit vous disposez 2 moitiés de figue sur la crème de mangue dans chaque verrines soit vous remplissez un plat creux et vous déposez les figues comme sur la photo ; vous pouvez en plus y mettre, pour décorer, les gousses de vanilles qui ont servies à la cuisson des mangues.

Accord met et vin :

Muscat de Minervois.