



CLAFOUTIS à la Mangue

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 35 à 40 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500g de mangue mûre
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeuf
- 25cl de crème liquide
- 20cl de lait entier
- 160g de sucre semoule
- 50g de fécule de maïs (type Maïzena)
- 30g de cacao en poudre (type Van Houten)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 5 c.à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 30g d'orange confite
- 1 pincée de sel
- Pour le moule : 30g de beurre et 50g de sucre fin.

Matériel : 1 moule à clafoutis ou 4 à 6 moules individuels

PREPARATION

Préchauffer le four à 200°C / Chaleur tournante.

1 – Eplucher et couper les mangues en morceaux. Détailler l'orange confite en petits cubes.

2 – Beurrer un moule et le saupoudrer de sucre puis y déposer les cubes de mangue et d'oranges confites.

3 – Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs : sucre fin, sucre vanillé, fécule de maïs, cacao et sel.

4 – Ajouter les oeufs battus puis tous les ingrédients liquides : crème, lait, eau de fleur d'oranger, en fouettant pendant 10 secondes.

5 – Verser la préparation sur les fruits.

CUISSON :

Mettre en cuisson dans un four à 200°C Chaleur tournante. Faire cuire pendant 35 à 40 minutes en fonction de la grandeur de votre plat. Servir tiède.