

GRATIN DE MANGUE AU VIEUX RHUM

Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 mangues taille moyenne
3 brioches à tête parisienne
2 cuillères à soupe de miel toutes fleurs
20 g de beurre
6 jaunes d'œuf
30 g de vieux rhum ambré
60 g d'eau
100 g de sucre
100 g de crème fouettée

Préparation :

Peler les mangues et les tailler en quartiers. Faire fondre le miel et le beurre dans une poêle, ajouter les quartiers de mangues et les colorer gentiment des deux côtés. Réserver sur une assiette et garder le jus de cuisson.

Tailler la brioche en deux disques à l'emporte pièce et imbiber avec le jus de cuisson des mangues.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, l'eau et le sucre, commencer à fouetter et cuire progressivement au bain-marie ; stabiliser de temps en temps hors du feu ; une fois cuit, refroidir le sabayon en fouettant en permanence ; ajouter le rhum ambré et la crème fouettée.

Disposer au centre de l'assiette le disque de brioche et les quartiers de mangues en éventail ; napper de sabayon et enfourner, position gril 2 à 3 minutes.

Servir aussitôt accompagné éventuellement d'un sorbet aux fruits de la passion.