



## Gâteaux

# Mango bread



**1h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**0**

REPOS

**465**

CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour le mango bread

600 g **Mangue**  
40 g **Raisins secs**  
1 c. à café **Cannelle en  
poudre**  
250 g **Farine**  
225 g **Sucre roux**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
175 g **Beurre**  
1 c. à café **Levure  
chimique**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe  
fraîche**

### Étape 1

#### Préparation du mango bread

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Peler la mangue à l'aide d'un économe et couper la chair en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Extraire le jus du citron vert à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute.
- 5 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, la levure, la cannelle et le sel.
- 6 Creuser un puits au centre puis y verser le beurre fondu et le jus de citron. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Battre les oeufs entiers dans un bol à l'aide d'une fourchette. Verser dans la préparation et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Ajouter enfin les raisins secs et les dés de mangue. Mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 9 Tapisser le fond d'un moule à cake avec du papier sulfurisé. Verser l'appareil et enfourner pendant 1 heure.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Démouler le cake sur une assiette de service et le couper en tranches épaisses à l'aide d'un couteau à dents.
- 2 Décorer avec la menthe et déguster encore tiède.