



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau à la mangue et au chocolat



1h05 **20 min** **45 min** **0** **473**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau mangue et chocolat

1 Mangue
200 g **Chocolat noir**
100 g **Farine**
125 g **Beurre**
200 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café **Levure
chimique**

Ingrédients pour le coulis de mangue

1 Mangue
2 c. à soupe **Sucre
semoule**

Étape 1

Préparation du gâteau mangue et chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Préparer la mangue en hérissos.
- 3 Il est plus facile de procéder de cette façon pour prélever la chair.
- 4 Couper la mangue en cubes, réserver.
- 5 Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble dans une casserole sur feu doux ou pendant quelques minutes au micro-ondes.
- 6 Il faut faire attention à ne pas trop chauffer le beurre et le chocolat, ce dernier risque de brûler.
- 7 Séparer le blanc des jaunes.
- 8 Blanchir les jaunes avec le sucre.
- 9 Ajouter la farine et la levure, bien mélanger.
- 10 Ajouter le mélange beurre-chocolat.
- 11 La température du chocolat doit être tiède pour ne pas cuire les jaunes.
- 12 Battre les blancs en neige.
- 13 Incorporer les blancs à la préparation.
- 14 Mélanger délicatement en soulevant la pâte du bas vers

le haut, pour ne pas casser les blancs en neige.

- 15 Incorporer les cubes de mangue.
- 16 Verser dans un moule à manqué et enfourner pendant 30 à 45 minutes.
- 17 Pour savoir si le gâteau est cuit, il suffit de planter la pointe d'un couteau : celle-ci doit ressortir sèche.

Étape 2

Préparation du coulis de mangue et dressage

- 1 Mixer la mangue avec le sucre. Réserver au réfrigérateur.
- 2 Servir le coulis bien frais, nappé sur les parts de gâteau.