Autres desserts aux fruits

Gelée de mangue au rhum et vanille en cuillères

2h30	15 min	15 min	2h	98
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 **Mangue**
20 cl **Thé**
4 c. à soupe **Sucre roux**
4 g **Feuille de gélatine**
1 c. à soupe **Rhum**
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation de la gelée de mangue au rhum et vanille

1. Couper la gousse de vanille en deux dans la hauteur puis en extraire les graines.
2. Réserver la gousse coupée pour le dressage.
3. Peler la mangue. Réserver 1/4 de la mangue pour le dressage.
4. Couper les 3/4 de la mangue en brunoise puis réserver.
5. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
6. Faire chauffer le thé dans une casserole et baisser le feu lorsque le thé arrive à ébullition.
7. Ajouter les dés de mangue et les graines de vanille au thé chaud. Laisser compoter pendant une quinzaine de minutes à feu doux.
8. Mixer le tout puis transvaser la préparation dans une casserole et faire chauffer sans porter à ébullition.
9. Essorer les feuilles de gélatines et les ajouter à la préparation, bien remuer jusqu'à dissolution de la gélatine.

10 Ajouter le sucre en poudre, le rhum et remuer encore.

11 Verser le mélange dans une assiette creuse et laisser reposer deux heures au frais.

Étape 2

Dressage

1 Sortir la gelée du réfrigérateur.

2 Découper la gelée en tous petits cubes et les répartir dans les cuillères.

3 Découper le quart de mangue restant en tranches et les disposer sur la gelée.

4 Disposer un morceau de gousse de vanille sur la cuillère.