

Gratin de Mangues

Pour 2 personnes :

- 20g de beurre (plus un peu pour les moules)
- 20g de maïzena (=2 cuillères à soupe)
- 1 oeuf
- 3 grosses cuillères de crème fraîche (3%)
- 25g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 mangue bien mûre
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées



- 1) Préchauffez le four à 200°C.
- 2) Beurrez les moules.
- 3) Mettez à fondre le beurre.
- 4) Epluchez la mangue et coupez-la en petits cubes. Mettez-les dans les moules beurrés.
- 5) Dans un saladier, mettez la crème, ajoutez la maïzena en mélangeant bien, ajoutez l'oeuf, le sucre et le sucre vanillé. Rajoutez le beurre fondu. Mélangez bien.
- 6) Versez la préparation dans les moules sur les mangues et parsemez d'amandes.
- 7) Mettez au four pendant une vingtaine de minutes. Attendez quelques minutes avant de déguster (sinon c'est trop chaud.... Il faut être patient!)