



**AUTOUR DE LA MANGUE :**  
**CUBE CAMELISE,**  
**SMOOTHIE VANILLE POIVRE BLANC**  
**GELEE DE THE AU JASMIN,**  
**CRUMBLE NOISETTE GRUE DE CACAO**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 10mn  
 Temps d'infusion : 10mn  
 Temps de réfrigération : 2h

**Ingrédients et quantités :**

Les cubes caramélisés : 1 mangue – 20g de beurre – 2CS de cassonade

La gelée de thé au jasmin : 45cl d'eau minérale – 1 CC de thé au Jasmin Quai Sud – 3 feuilles de gélatine

Le crumble noisette grué de cacao : 100g de beurre froid– 100g de farine – 100g de cassonade – 50g de poudre d'amandes – 100g de noisettes – 40g de grué de cacao

Le smoothie vanille poivre blanc : 1 mangue mûre – 1 gousse de vanille bourbon Quai Sud – 1 yaourt grec – 30cl de lait – 1 CC de miel liquide – QS de poivre blanc

Dressage : 6 petites sommités de menthe fraîche – feuille d'or – 6 petits morceaux de gousse de vanille

### Préparation :

La gelée de jasmin : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau minérale, puis jetez-dedans le thé au jasmin. Stoppez la cuisson, couvrez, et laissez infuser 10mn. Filtrez. Ajoutez dans le lait chaud les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Laissez tiédir, puis coulez la gelée dans des petits rectangles à entremet chemisés de rhodoïd. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h minimum.

Le crumble noisette grué de cacao : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mettez le beurre froid coupé en petits morceaux, la farine, la cassonade, la poudre d'amandes, les noisettes concasées en morceaux, le grué de cacao et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Déposez le crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four environ pendant 10mn, jusqu'à ce que les crumble soie bien doré.

Les cubes de mangue : Epluchez la mangue, retirez le noyau central, et coupez 6 petits cubes de même dimension de préférence. Faites chauffer une poêle avec le beurre, déposez-y avec délicatesse les cubes de mangue. Saupoudrez de cassonade et faites caraméliser de chaque côté. Débarrassez et laissez refroidir.

Le smoothie vanille poivre blanc : Epluchez la mangue, retirez le noyau central, et coupez-la en morceaux que vous mettez dans un blender. Ajoutez le yaourt à la grec, le lait, le miel liquide, 1 pincée de poivre blanc et les graines de la gousse de vanille. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Versez le smoothie dans 6 petits verres.

Dressage : Déposez dans chaque assiette un cube de mangue caramélisé, puis à côté un rectangle de gelée de thé au jasmin. Parsemez de crumble au noisette, et posez un verre de smoothie. Décorez avec un éclat de feuille d'or, un morceau de gousse de vanille, et une sommité de menthe.

### Le mot de Sandrine :

Un dessert très original de par ses saveurs et textures, créé avec la complicité de mon binôme préféré Vincent, un petit avant-goût de notre duo de choc au Salon du Blog Culinaire à Soissons. Un dessert très surprenant, sensuel, et raffiné, à déguster avec beaucoup de douceur et de délicatesse..... Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>