

TATIN DE MANGUES AUX GAMBAS, SAUCE POIVREE AU MIEL ET AU PORTO



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn (10+ 15 + 5)

Pour 4 personnes:

20 gambas crues (surgelées pour moi)

2 mangues moyennes juste mûres

2 échalotes émincées finement

1 cm de gingembre

3 càs de miel d'acacia (1+ 1 + 1)

1 jus de citron vert ou 2 càs de vinaigre balsamique blanc

1/2 verre de Porto rouge

Un peu de pâte brisée

Un peu de beurre et d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin (si possible cubèbe ou poivre à queue)

Préchauffer le four à 180°.

Les gambas:

Décortiquer les crevettes et les mettre à mariner dans un petit saladier contenant 1 càs de miel diluée dans le jus de citron avec plusieurs tours de moulin à poivre du moulin et un peu de sel. Réserver.

Les tatins de mangues:

Eplucher les mangues en taillant d'abord les joues puis tout le reste en fine brunoise. A la poêle, faire fondre les échalotes ciselées avec un peu de beurre et d'huile d'olive, ajouter la brunoise de mangue et une cuillerée de miel . Laisser compoter pendant 5 minutes en remuant régulièrement. Réserver.

Dans la même poêle, en remettant 1 cuillerée de beurre et de miel, à feu moyen-vif, cuire les joues de mangue des 2 côtés pendant encore 5 minutes. Saler et poivrer. Réserver.

Dans des emporte-pièces ronds ou rectangulaires posés sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone, poser les joues de mangue bien à plat, puis garnir chaque emporte-pièce avec la brunoise en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Couvrir avec la pâte en la coupant un peu plus grande qu'il ne faut et en la repliant légèrement à l'intérieur du moule.

Enfourner une quinzaine de minutes.

Finition et dressage:

Quelques minutes avant la fin de la cuisson des tatins, toujours dans la poêle ayant servi à la cuisson de la mangue, mettre les gambas égouttées à cuire à feu assez vif. Saler et poivrer, réserver au chaud.

Déglacer les sucs de cuisson de la poêle avec la marinade et le Porto, faire réduire et ajuster l'assaisonnement.



Sur une assiette, démouler délicatement les tatins et poser les gambas avec un peu de sauce réduite.