

Autres desserts aux fruits

Tartare minute de mangues et crumble aux épices



25 min **20 min** **5 min** **0** **136**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare de mangue

2 **Mangue**
 0.5 botte(s) **Menthe fraîche**
 4 tranche(s) **Pain d'épices**
 1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 1

Préparation du pain dépicé

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7) sur la fonction grill.
- 2 Couper le pain d'épice en tranches puis en dés.
- 3 Déposer les dés de pain d'épice sur la plaque du four, bien les étaler et enfourner pendant quelques minutes en surveillant.

Étape 2

Préparation du tartare de mangue

- 1 Préparer la mangue en hérissron.
- 2 Quadriller plus finement les morceaux trop gros pour un tartare, puis détacher les cubes de la peau au couteau.
- 3 Réserver les dés dans un saladier.

Étape 3

Assaisonnement du tartare

- 1 Couper le citron vert en deux, râper le zeste d'un demi citron, sans entamer la peau blanche. Puis presser cette moitié et ajouter le jus aux mangues.

- 2 Effeuille et ciseler finement la menthe.
- 3 Ajouter la menthe au saladier du mangue, bien mélanger avec les mains sans écraser les dés.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le pain d'épice du four.
- 2 Pour bien faire ressortir le tartare, utiliser une assiette de service très sombre, comme une plaque d'ardoise.
- 3 Déposer l'emporte pièce sur l'assiette, le remplir aux trois quarts de mangue en tassant bien.
- 4 Déposer les cubes de pain d'épice sur le tartare, arroser d'un filet de jus de citron vert et parsemer de zeste. Retirer délicatement l'emporte pièce.
- 5 Terminer la décoration en parsemant l'assiette de cubes de mangue et d'une feuille de menthe.