



*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.