

PANIER “MANGO” CROUSTILLANT



Une recette élaborée par l'ÉCOLE LENÔTRE pour SALINS

Pour 12 paniers

Pâte à Filo

- ▶ 1 paquet



Poêlée de mangue

- ▶ 2 kg mangue entière
- ▶ 50 g beurre de cacao
- ▶ 2 gousses de vanille
- ▶ 130 g jus d'orange
- ▶ 5 graines de cardamome
- ▶ 2 g **Fleur de Sel Le Saunier de Camargue**

Eplucher la mangue et détailler des cubes de 4 cm.

Faire fondre le beurre de cacao puis faire cuire les cubes de mangue une dizaine de minutes avec les gousses de vanille fendues et grattées ainsi que les graines de cardamome.

Déglacer avec le jus d'orange et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

Pain de Gênes pistache aux pépites de chocolat blanc

- ▶ 200 g Tant pour tant
- ▶ 140 g sucre glace
- ▶ 100 g farine type 55
- ▶ 320 g blanc d'œuf
- ▶ 10 g levure chimique
- ▶ 200 g beurre
- ▶ 140 g pâte de pistache
- ▶ 160 g pépites de chocolat blanc

Mélanger dans la cuve du batteur avec la feuille le tant pour tant, le sucre glace tamisé, la farine et la pâte de pistache.

Cuire le beurre noisette et verser petit à petit sur le mélange.

Monter les blancs légèrement et incorporer délicatement.

Cuire sur plaque à rebord d'1 cm.
Cuisson à 160°C pendant 15 à 20 mn



Montage

Placer dans des caissettes en bois 3 feuilles de pâte à filo, badigeonnées avec un beurre allégé fondu.

Garnir l'intérieur avec un rectangle de pain de Gênes, placer quelques cubes de mangue et refermer le tout avec la pâte à filo.

Saupoudrer légèrement de sucre glace et parsemer de **Fleur de Sel de Camargue**.

Enfourner 12 minutes à 180°C.

