

VOUVRAY

Moelleux

La recette d' **Antoine Heerah**

Tatin de mangue au cédrat,
Sorbet mangue.

"Le cédrat fixe la texture un peu fuyante de la mangue. Un équilibre de subtile acidité se crée entre la mangue, le cédrat et le jus d'orange ajouté. Le moelleux du vin "caresse" tout ça, donne de la densité et rafraîchit la bouche avec cette puissance inouïe sur l'équilibre sucré acide."

LA PRÉPARATION

Eplucher les mangues. Tailler en tranches de 2 millimètres. Réserver. Tailler le cédrat en tranches de 1 millimètre. Confire dans 500 g de sucre de canne liquide avec 2 dl de jus d'orange à ébullition pendant 30 minutes. Réaliser des arlettes* avec la pâte feuilletée et le sucre glace. Répartir dans les moules 250 g de sucre de canne liquide puis une belle tranche de mangue taillée à l'emporte-pièce. Disposer une tranche de cédrat et ainsi de suite sur 4 niveaux. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et confire à 150 °C pendant 30 minutes. Refroidir, démouler et réserver. Réaliser des boules de glace. Dresser et décorer d'une arlette et d'un coulis de mangue fraîche.

* Les arlettes sont des petites galettes plates en forme de tourbillon que l'on obtient en coupant en tranches un rouleau de pâte feuilletée.

Pour 4 personnes
(recette facile)

*Mangue "Honey Mango" d'Inde
assez ferme : 8 pièces de 200 g*

Cédrat : 1 pièce de 500 g

*Sucre de canne liquide :
500 g + 100 g*

Pâte feuilletée : 200 g

Sucre glace : 50 g

Jus d'orange : 2 dl

Coulis de mangue frais : 5 cl

Sorbet mangue ou fruit de la passion

*4 moules en verre à feu :
diamètre 10 cm, hauteur 4 cm.*

