

Flan aux Dés de Mangue

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Temps de repos : minimum 2 heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	200g
- PALAIS BRETONS (BISCUITS)	130g
- SUCRE SEMOULE	50g + 1 c à soupe
- MANGUE(S)	220g
- SIROP D'ÉRABLE	3-4 c à soupe

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec 1 c à soupe de sucre. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes avec la crème épaisse et 50g de sucre semoule.
- Réduire les biscuits en poudre (au Monsieur Cuisine, 8-10 secondes sur Turbo).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Introduisez cette poudre de biscuits dans le mélange jaunes d'œufs – crème ainsi que les blancs en neige délicatement à la spatule.
- Coupez la mangue en petits dés et intégrez-les au mélange.
- Versez le sirop d'érable dans un moule à cake en silicone.
- Répartissez-y ensuite la pâte.
- Enfourez pour 35 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pique métallique qui doit ressortir sèche.
- Réservez au frais au moins 2 heures avant de démouler.

