

MANGUES ROTIES A LA VANILLE

Pour 6 personnes

Préparation 20 mn.

Cuisson 20 mn.

6 mangues

2 tranches de pain

d'épices chrono

2 gousse de vanille

250 g de sucre glace

2 cuil. à soupe d'huile
d'olive

10 cl d'eau

5 cl de rhum

Quelques grains de
poivre du Sechouan
concassés

Préchauffer le four en position **gril**.
Éplucher et couper les mangues en deux, de part
et d'autre du noyau. Dans une casserole, faire
bouillir 200 g de sucre **glace** et l'eau. Couper les
gousses de vanille dans le sens de la **longueur**,
gratter avec la pointe d'un couteau pour en
extraire les **graines**, puis les mélanger avec le
rhum et le poivre du Sechouan.

Dans une **poêle**, verser les 2 cuillères
d'huile d'olive, puis saisir les mangues.

Baisser le feu, ajouter le rhum à la
vanille et faire **flamber**. Verser le sirop de sucre et
les gousses de vanille grattées. Laisser bouillir 15
mn , en **arrosant** les mangues régulièrement avec
le jus de cuisson pour les **confire**. Dans une
assiette légèrement creuse déposer 2 tranches de
pain d'épices sur le fond, puis par dessus les
mangues rôties **nappées** du sirop encore tiède.