FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

Mangue rôtie à la baie de Szechuan et sucre Muscovado

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.06	Beurre doux	~
0.1	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
5 pièces	Mangue fraiche	~
0.01	Baie de Szechuan rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0153375
0.1	Praliné grains en sachet 1 kg CACAO BARRY	0092907
0.2	Sirop d'agave	~
0.2	Sucre de canne muscovado en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0069005

Étapes de préparation

1. A l'aide d'un économe éplucher la mangue. Tailler les joues de mangues en trois morceaux.
2. Dans un récipient mélanger le sirop d'agave, le sucre muscovado, la baie de Szechuan et la gousse de vanille fendue et grattée. Déposer les morceaux de mangue dans le mélange et laisser macérer quelques heures.
3. Dans une poêle avec de la matière grasse (huile et beurre), rôtir les morceaux de mangue en les arrosant de matière grasse pendant la cuisson. En fin de cuisson ajouter la marinade des mangues et laisser réduire de moitié tout en continuant de les arroser.
4. Dresser en assiette, arroser de jus de cuisson et ajouter quelques pralinettes.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côte de Gascogne IGP Gros Manseng vin blanc en bouteille 75 cl LE PONTON

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation