

Crème de pain d'épices et compote de mangue

Un dessert de Noël crémeux et fruité.

environ 8 portions



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

8 verrines

1 emporte-pièce en forme d'étoile

Pour la compote:

225 gr. de chair de mangue fraîche

3 c. à s. de liqueur d'orange

2 sachets de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker

10 gr. de sucre

6 c. à s. de jus de mangue (en GMS ou épiceries exotiques)

Pour la crème:

200 gr. de pain d'épices glacés au chocolat

3 c. à s. de liqueur d'orange

200 gr. de crème fraîche liquide bien froide

250 gr. de mascarpone

250 gr. de yaourt nature

50 gr. de sucre

1 c. à c. de jus de citron

1 c. à c. d' épices pour pain d'épices (env. 5 g)

- 1 Pelez et coupez les mangues en petits dés. Mélangez env. 6 c. à soupe de jus de mangue avec la liqueur.
- 2 **Préparation de la compote de mangue:**
Mélangez le sucre vanillé bourbon avec le sucre semoule. Faites caraméliser dans une poêle jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Ajoutez le mélange jus-liqueur. Remuez jusqu'à ce que le caramel soit complètement dissout. Retirez du feu. Ajoutez les dés de mangue dans le caramel en les enrobant bien. Laissez refroidir.
- 3 **Préparation de la crème de pain d'épices:**
A l'aide de l'emporte-pièce, découpez 8 étoiles dans les pains d'épices. Coupez les chutes de pains d'épices restant en petits dés, imbinez-les de liqueur d'orange. Fouettez la crème fraîche jusqu'à obtention d'une crème ferme. Mélangez le mascarpone, le yaourt, le sucre, le jus de citron et les épices. Incorporez la crème fouettée et les dés de pains d'épices imbibés au mélange. Répartissez la crème dans les 8 verrines. Déposez par-dessus la compote de mangue puis placez au réfrigérateur pendant au minimum 1 h.



Dr. Oetker France

- ④ Avant de servir, décorez avec les étoiles de pain d'épices.

Conseils

- Vous pouvez remplacer la liqueur par du jus d'orange ou du jus de mangue. Le dessert peut se préparer la veille.

