

Chaud-froid au citron des Antilles et son coulis de mangue

POUR 3 PERSONNES

- 2 petits suisses
- 2 œufs entiers et 1 blanc d'œuf
- 1 citron des Antilles (citron vert)
- 15 g de beurre en pommade
- 80 g de sucre en semoule
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION : 20 MIN. - CUISSON : 14 MIN.

Pour le coulis :

- 1 mangue
- 1 citron jaune
- 1 cuillère à soupe de miel

• **Le coulis :** pelez la mangue, frottez la chair avec la moitié d'un citron jaune, puis coupez-la en morceaux. Mixez les morceaux de mangue avec le jus du demi-citron jaune restant, le miel, et 3 cuillères à soupe d'eau. Allongez le coulis avec un peu plus d'eau si besoin. Réservez au frais • **Les chauds-froids :** beurrez 3 ramequins individuels puis chemisez-les de sucre semoule. Réservez au frais • Préchauffez le four à 150 °C • Lavez le citron vert, récupérez le zeste. Hâchez finement les 3/4 de ce zeste • Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les petits suisses avec 2 jaunes d'œuf, le zeste de citron et 30 g de sucre semoule. Réservez à température ambiante • Montez en neige 3 blancs d'œuf avec une pincée de sel et incorporez 30 g de sucre semoule tout en fouettant • Incorporez ensuite les blancs en neige à votre préparation • Garnissez les moules au 3/4 de leur hauteur. Puis disposez ces moules dans une cocotte contenant de l'eau en ébullition que vous glisserez au four pendant 14 minutes à 150 °C • Démoulez les chauds-froids avec précaution et agrémentez-les avec le coulis de mangue.



Et pour finir en douceur avec le chaud-froid au citron des Antilles et son coulis de mangue, pourquoi ne pas oser un champagne demi-sec ?

Délicat

