

Pain d'épices de Noël et sa crème de mangue



Ingrédients Pain d'épice :

250 g de farine, 1 sachet de levure chimique

250 g de miel

Mélange spécial Pain d'épice (cardamome, anis étoilés, cannelle, clou de girofle, anis vert ...)

20cl lait, 1 ou 2 œufs

Ingrédients Crème de mangue

40 g de sucre, 1 c.à.s de sucre roux (facultatif)

250 g de fruits (fraises, mangue, abricot, pêches...)

1 c.à.s de jus citron Vert

60 g de blanc d'œuf

5 feuilles de menthe ou basilic

300 g de fruits coupés en brunoise (fraises, mangue, abricot, pêches...)

Préparation pour le pain d'épice

- Mélanger la farine, la levure, les épices (3 cuillères à soupe)
- Faire chauffer le lait et ajouter le miel dedans pour le diluer
- Rajouter à la préparation
- Ajouter 1 ou 2 œufs selon leur taille
- Verser dans un moule à cake
- Enfournez à 160°, Thermostat 5-6 pendant presque 1h
- Surveillez en plantant 1 couteau dans le cake, lorsque la lame du couteau ressort propre c'est bon.

Préparation pour la crème

- Mélangez dans un bol les fruits coupés en brunoise, la cuillère de sucre roux et les feuilles de menthe ciselées. Réservez la préparation.
- Versez les blancs d'œufs dans une cuve d'un robot pâtissier et fouettez. Dès que les blancs commencent à mousser, versez la purée de fruits et fouettez 10 minutes à vitesse maximum.
- Répartissez la brunoise de fruits et la mousse dans l'assiette avec la tranche de pain d'épices.
- Dégustez immédiatement. S'il vous reste de la mousse, vous pouvez la garder au congélateur et la manger comme une glace.