

## Mangues rôties au rhum vanillé



Mangue, vanille et rhum se mêlent sensuellement dans cet irrésistible et riche dessert... qui peut également servir de base pour des crêpes, ou une tarte de Linz façon tropicale.

### Ingrédients pour 4 personnes

615 grammes de mangues pelées et découpées en dés (soit environ 3 mangues entières)

50 ml de rhum vanillé ou à défaut de rhum ambré

60 grammes de sucre

2 gousses de vanille

200 grammes de crème fraîche

### Préparation

1. Mélanger les morceaux de mangues avec le rhum et le sucre.
2. Ajouter les gousses de vanille : si elles sont fraîches et encore humides, les découper dans la longueur. Si elles sont desséchées, les couper en petits morceaux.
3. Laisser mariner au réfrigérateur toute une nuit afin que la mangue s'imprègne bien de toutes les saveurs.
4. Le lendemain, récupérer le jus de la marinade avec les gousses et la faire réduire 10 minutes dans une poêle.
5. Rajouter ensuite les mangues et faire rôtir pendant 10 minutes à feu vif.
6. Servir tiède, nappé de crème fraîche et froide, peu ou pas du tout sucrée que l'on aura préalablement fouettée.

**Bon appétit!**