



**1** Pelez les deux mangues. Prélevez les parties arrondies, qui seront présentées crues, et réservez-les au frais dans une boîte hermétique. Récupérez le reste de la pulpe ainsi que celle qui adhère au noyau, pour en obtenir environ 50 g. Préchauffez votre four sur thermostat 3 (50 °C).



**2** Préparez le flan : battez l'œuf et le sucre à blanchiment. Versez dans le bol du robot avec la pulpe de mangue, le jus de citron et le beurre et mixez. Tapissez un petit moule rectangulaire de papier spécial cuisson et versez-y la préparation. Faites prendre 20 min au bain-marie, puis laissez refroidir. Congélez 30 min les flans de mangue. Détaillez-les en lamelles, remettez au congélateur.



**3** Pour le jus de réglisse, faites un sirop avec 15 cl d'eau et le sucre, portez à ébullition 3 min, ajoutez la réglisse hachée et le jus d'1/2 citron. Mixez la préparation et réservez-en 4 cuillerées à soupe pour les finitions. Incorporez au reste, la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Versez dans un moule, faites prendre 1 h au réfrigérateur.

POUR 4 PERSONNES  
Préparation : 30 min  
Réfrigération : 1 h - Cuisson : 25 min

Pour le duo de mangues :  
• 2 grosses mangues • 1 œuf • 50 g de beurre mou • 50 g de sucre en poudre • 2 c. à soupe de jus de citron • 1 brin de menthe.

Pour la réglisse (jus et gelée) :  
• 1 rouleau de réglisse (bonbon) • 1 gros citron (120 g environ) • 1,5 feuille de gélatine (soit 3 g) • 50 g de sucre en poudre.

Pour le jus à l'aneth :  
• 1 bouquet d'aneth (soit 30 g) • 30 g de sucre en poudre • 1/2 feuille de gélatine (soit 1 g).

Pour servir :  
• 4 petits biscuits sablés au coing.



**4** Confectionnez le jus à l'aneth : ciselez-le, puis ébouillantez-le dans 10 cl d'eau. Egouttez et rafraîchissez aussitôt pour qu'il reste bien vert. Versez le sucre dans l'eau de cuisson et faites bouillir ce sirop 3 min. Incorporez la demi-feuille de gélatine ramollie à l'eau froide puis essorée, laissez refroidir. Mixez ensuite l'aneth avec le sirop.



**5** Coupez la réglisse gélifiée en dés. Ajoutez au jus de réglisse le jus du demi-citron restant. Emincez les mangues réservées. Disposez les lamelles de flan sur les assiettes et par-dessus les lamelles de mangue. Couvrez le jus de réglisse et le jus d'aneth au fouet. Disposez les dés de réglisse, décorez de menthe. Servez avec les petits sablés.



Dessert de *chef*

# Duo de mangue et réglisse, jus à l'aneth



**Paul Pairet**

Café Mosaic  
45, avenue Georges V  
75008 Paris

Il met les voyages en bouche avec ses balades entre le doux et l'acide, le croquant et le moelleux, le frais et le confit. Une marinade nous emmène à Canton, d'une bouchée de porc surgit une herbe piquante et la mangue exhale l'arôme poivré d'un marché thaï.

## Les conseils du chef

- Pour rester dans des saveurs asiatiques, j'ajoute un petit peu d'estragon à la réglisse avant de la gélifier.
- Vin : un muscat de Fivesalle de l'année ou bien un thé glacé Anisette et citron vert.