



MANGUE ET GELEE AU SAFRAN

(4 personnes)

Conseillée par Virginie

Une recette élégante, inspirée d'un dessert du Pavillon Ledoyen de Yannick Alléno.
Le plus : décorer les assiettes de pétales de fleurs cristallisés !

1 feuille de gélatine
20 g de sucre
10 cl d'eau
15 pistils de safran
1 mangue
1 citron vert bio

Trois heures avant le repas, placer une feuille de gélatine dans de l'eau froide. Faire fondre 20g de sucre dans 10 cl d'eau. Ajouter une quinzaine de pistils de safran, laisser cuire 3 minutes puis retirer du feu.

Faire fondre la gélatine essorée dans 2 c. à soupe d'eau bouillante. L'ajouter au sirop au safran, mélanger. Disposer le tout dans un récipient fermé et le glisser au frais.

Disposer une demi mangue coupée en éventail dans chaque assiette, ajouter les cubes de gelée au safran, décorer de zestes râpés de citron vert bio.

Déguster !

Recette issue du magazine Elle à table septembre octobre 2018 / Danièle Gerkens