



## Gâteau de mangues aux noisettes

dimanche 26 août 2007, par [Marc Heilig](#)

Préparation : 20 mn ; Cuisson : 20 mn

### **Ingrédients :**

2 mangues

70 gr de noisettes en poudre

60 gr de sucre (ou vergeoise vanillée)

60 gr de beurre

1 gousse de vanille (ou extrait de vanille)

4 œufs

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 250° (th 8 / 9).

Mettre le beurre dans un bol et le laisser fondre quelques minutes dans le four.

Battre énergiquement la moitié du sucre avec deux œufs entiers.

Ajouter la poudre de noisette et le beurre fondu, puis la gousse de vanille fendue. Mélanger.

Séparer les blancs des jaunes des deux œufs restant.

Eplucher les mangues et passer la chair au mixeur.

Ajouter les deux jaunes d'œuf et le reste du sucre. Mélanger.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à manqué. Etaler par dessus la crème de noisettes.

Mettre au four ¼ d'heure. Régler ensuite sur gril et laisser gratiner quelques minutes. Servir chaud.