

## Gâteau à la Mangue

**Ingrédients :    Pour 8 personnes**

- 10 g de beurre
- 2 c. à soupe de sucre doux
- 1 mangue
- 75 g de maïzena
- 2 œufs
- ¼ c. à café de levure ou
- ¼ c. à café de bicarbonate de soude
- 50 g de farine
- 75 g de sucre semoule
- 25 cl de crème fraîche liquide



**Préparation :**

- Verser le beurre fondu dans un moule et saupoudrer de sucre, puis disposer les tranches de mangue épluchées et coupées assez fines.
- Battre les blancs en neige.
- Mélanger le sucre semoule, la maïzena, la farine et la levure.
- Faire un puits, incorporer les jaunes, la crème, bien les mélanger.
- Puis les blancs en neige.
- Verser dans le plat.
- Cuire 20 min, thermostat 200°C.
- Servir avec une crème anglaise rosée.