



RECETTE AVEC



BÛCHE À LA MANGUE



## BÛCHE À LA MANGUE

### INGRÉDIENTS

- 2 mangues bien mûres
- 75 g de farine Mélissa
- 1 citron
- 3 œufs
- 30 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 15 cl de crème liquide
- 200 g de chocolat blanc
- 40 g de noix de coco râpée
- 75 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure

Préparation : 30 min

6 personnes

Cuisson : 30 min

1. Pelez les mangues et enlevez les noyaux.
2. Faire cuire la chair découpée en cube avec le sucre vanillé et le beurre durant 20 min.
3. Allumez le four th.7, préparez une plaque et posez du papier cuisson beurré.
4. Séparez les blancs des jaunes.
5. Mélangez les jaunes avec le sucre et le zeste du citron.
6. Ajoutez la farine la levure et le lait froid. Batre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.
7. Mettre la pâte sur la plaque beurrée et l'enfourner pendant 10 min.
8. Préparez un torchon humide et étendez-le sur une table. Démoulez le biscuit sur le torchon, roulez-le et laissez refroidir. Déroulez le biscuit et étalez la compote de mangue puis roulez le biscuit à nouveau.
9. Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le dans un récipient. Ajoutez la crème bouillante dessus et mélangez 30 g de coco râpé.
10. Mélangez et étalez sur le biscuit. Mettre les 10 g de coco restant sur le glaçage pour la décoration.
11. Mettre au frais durant 6 heures.