

Voici une entrée exotique sucré-salé parfaite pour vos tables de fêtes ! J'ai adoré ce mélange de saveurs et de textures!!

Le petit plus : c'est très simple et rapide à préparer!

La mangue est pré-cuite avec des épices et de l'huile d'olive, ce qui lui confère énormément de goût! L'association avec les gambas est parfaite!



La recette pour 10 papilottes:

- 10 gambas
- 1 mangue
- Huile d'olive
- mascarpone (~10 càc)
- 1 noix de gingembre
- Poivre de Sichuan
- 10 feuilles de brick (+ ficelle de cuisine ou brins de ciboulette)

Éplucher la mangue et la couper en carpaccios (très fines tranches, 2mm).

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y déposer les carpaccios.

Ajouter une pincée de poivre de sichuan moulu et du gingembre râpé.

Laisser cuire 2 min de chaque côté.

Réserver.

Sur une feuille de brick : déposer une tranche de mangue aux épices. Ajouter une gambas (décortiquée) et une petite cuillère à café de mascarpone bien étalée.

Rouler la feuille sur elle-même puis procéder à la fermeture de chaque côté avec de la ficelle de cuisine ou des brins de ciboulette.

Badigeonner de beurre fondu puis enfourner à 200°C pendant 10min.

Servir tiède.

Astuces: choisir une huile d'olive de qualité au fort pouvoir aromatique. Les huiles artisanales, achetées directement aux producteurs sont parfaites.

Pour apporter encore plus parfum à la mangue, chauffer les grains de poivre sichuan (pulvérisés au mortier) dans une poêle sèche pendant 1 à 2 min avant d'y ajouter l'huile et la mangue. Ils développeront plus d'arômes...