Moelleux à la Mangue

Pour 6/8 personnes :

- **2 mangues fraîches et bien mûres**
- **5 œufs**
- **100 g de beurre**
- **150 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **1 cuillère à café de levure chimique**
- **1 noix de beurre pour le moule**

1. Faire fondre le beurre puis le laisser tiédir.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs avec le sucre puis fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse légèrement.
4. Ajouter ensuite le beurre tiédi avec la farine, la levure puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Incorporer délicatement les mangues coupées en dés.
6. Monter les blancs en neige, bien fermes.
7. Les incorporer ensuite au mélange à l'aide d'une spatule.
8. Verser le tout dans le plat préalablement beurré.
9. Enfourner à 180° en chaleur tournante pendant 45 minutes.
10. Une fois cuit, laisser tiédir le moelleux, le saupoudrer de sucre glace puis le découper en morceaux et le démouler : c'est prêt !

    Lors de la dégustation, vous alternerez entre le moelleux du biscuit et le fondant de la mangue : un vrai bonheur pour les papilles !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !