



## CLAFOUTIS DE MANGUE DES CARAÏBES

par Romain Valicon « Hôtel Puntacana,» Saint Domingue  
(République Dominicaine).

---

Préparation : 20    Cuisson : 30    Nbre de personnes : 4

### ***Ingrédients***

- 3 mangues
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 100 g de farine

### ***Réalisation***

Pelez les mangues. Coupez-les en morceaux grossièrement.

Plongez les dans l'eau chaude pendant 15 mn environ. Puis ajouter 100 g de sucre et poursuivre la cuisson 5 mn.

Cassez les oeufs dans un saladier, puis ajoutez le sucre et le lait. Remuez le tout et incorporez la farine.

Disposez les morceaux de mangues dans un plat puis le contenu du saladier.

Mettre au four 30 mn à environ 200°C.