

GÂTEAU AU FROMAGE ASHKENAZE MANGUE CITRON VERT



Par

Fabrice Mignot

Dans

**Ep.09 - La cuisine
israélienne**





INGRÉDIENTS :

- POUR LA PÂTE BRISÉE
- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 50 ml d'eau
- POUR L'APPAREIL
- 400 g de fromage blanc
- 5 à 6 œufs
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 jus de citron et le zeste
- POUR LA GARNITURE
- 2 mangues
- 10 cl d'eau
- 2 citrons verts (jus et zeste)
- 15 g de sucre en poudre

RECETTE :

1. **Préparez le [gâteau au fromage ashkenaze](#) selon la recette initiale.**
2. Dans le blender d'un robot, mixez 1 mangue, le sucre, l'eau, le et le zeste d'1 citron vert. Passez le coulis au chinois.
3. Taillez l'autre mangue en brunoise.
4. Dressez la brunoise sur le [gâteau au fromage ashkenaze](#). Arrosez de coulis de mangue.
5. Dégustez.

PRÉPARATION :

-  20 minutes
-  80 minutes
-  6 personnes
-  Facile