

Curd de mangue au piment d'Espelette

Pour 480g de curd

1 mangue

1 citron

60 g de sucre

1 œuf + 1 jaune

1 cuil à café rase de poudre de piment d'Espelette

(1 cuil à soupe de maïzena si vous voulez une texture plus épaisse)

Epluchez la mangue, coupez-la en morceaux et mixez-les pour obtenir une purée de fruit à laquelle vous ajouterez le jus du citron.

Dans une casserole, mélangez les œufs, le jaune le sucre et la purée de fruits. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la texture commence à épaissir, ajoutez le piment d'Espelette, mélangez et laissez refroidir avant de verser le curd dans un pot et de la laisser une nuit au frigo.

Si vous voulez une texture plus épaisse ajoutez la maïzena en fin de cuisson et mélangez bien pour l'incorporer.