

Le Parisien

leparisien.fr

MA MAGAZINE



Le chanteur et sa femme Coralie racontent le lancement de leur collection

A la mode de Stromae

Le couple a posé pour nous le 6 avril, à Paris.

NOTRE ENQUÊTE DANS TOUTE L'EUROPE SUR LES TRACES DES ENFANTS MIGRANTS

Au dessert, la mangue a gagné

Grâce à son parfum envoûtant, **ce fruit charnu venu d'Asie séduit sans effort.**
Et fait merveille dans les recettes sucrées.

PAR **BLANDINE VIÉ** PHOTO **GUILLAUME CZERW/AGENT MEL**
STYLISME **SOPHIE DUPUIS-GAULIER**

La mangue est une star parmi les fruits. Sa forme oblongue particulière a inspiré le motif cachemire en Inde et au Pakistan, où cet ornement constitue, à l'origine, une protection contre les démons du mal. Originaire d'Asie du Sud, le manguier a progressivement été introduit en Afrique, en Amérique du Sud et dans les régions tropicales. Ses fruits charnus, plus ou moins gros et ronds, que l'on trouve en France sont tous d'importation. Au fil des saisons, ils proviennent d'Asie, du Brésil, du Burkina, de Côte d'Ivoire ou des Antilles.

Pour bien les choisir, mieux vaut ne pas se fier à la couleur de leur peau : si la plupart sont marbrées de rouge ou de jaune, certaines variétés restent totalement vertes alors même qu'elles sont mûres, comme la mangue Amélie. La mangue doit être souple au toucher, mais pas molle. Ne la choisissez pas ridée, signe qu'elle est fibreuse, ni tachée de noir, car elle est alors trop mûre. A l'intérieur, la chair jaune orangé très parfumée, à la fois juteuse, acidulée et sucrée, adhère à un gros noyau pelucheux.

Le chutney, succès mondial

Avant d'être adoptée en tant que fruit frais, la mangue fut d'abord mondialement connue sous forme de chutney, cette confiture sucrée-salée qui accompagne les currys. Cet usage s'est propagé dès le XIX^e siècle, à la fois grâce aux Britanniques de retour des Indes et par l'intermédiaire des *coolies*, ces travailleurs indiens restés attachés à leurs mœurs culinaires.

Polyvalente, la mangue peut se déguster crue ou cuite, salée ou sucrée. En entrée, elle est épatante en cubes dans une salade, et agrmente toutes sortes de verrines à base de poissons, du bar notamment, ou de crustacés (crevettes, crabes, langoustines). En plat, elle escorte aussi bien la lotte, sautée en cocotte ou en brochettes avec du chorizo, que les volailles (poulet ou magret de canard). En Asie et aux Antilles, on l'utilise encore verte, en salade d'accompagnement.

Une infinité de jeux culinaires

Côté desserts, la palette est large ! La mangue est parfaite quand elle se savoure fraîche et nature, mais elle se prête aussi à de nombreux jeux culinaires : mousses, compotes, salades de fruits, tartes, coulis... Poêlée avec du sucre roux et flambée au rhum, elle accompagne généreusement le pain perdu avec une boule de glace vanille. Elle aromatise aussi sorbets, confitures et gelées. Le restaurateur étoilé Jacques Faussat*, de son côté, la sert en soufflé. Son secret : battre les blancs d'œuf en neige pas trop ferme, les « serrer » avec un peu de sucre en poudre, incorporer du jus de mangue et un beurre en pomme, sans trop mélanger. Après cuisson, directement sur la table, il crève le soufflé en son milieu pour y verser un coulis de mangue et de fruit de la passion relevé de curry et de poivre de Sarawak, un cœur coulant d'une étonnante fraîcheur. Un dessert de fête ensoleillé. ●

* La Braisière : 54, rue Cardinet, Paris (17^e).
Tél. : 01 47 63 40 37.

Le bon accord



Un blanc expressif

Ce bordeaux (66 % sauvignon blanc et 34 % sauvignon gris) a un nez vif et mûr où s'épanouissent agrumes et fruits exotiques, et une bouche tendue et ample, qui s'accorde parfaitement avec des entrées marines à la mangue.

> **Le Blanc de Château de La Rivière blanc 2015, 12 €.**
www.chateau-de-la-riviere.com



Un rosé tout en finesse

Ce rosé de Savoie composé de pinot et de gamay a un nez très fleuri de lys et de pétale de rose, tandis que sa bouche exprime des parfums de fruits (pamplemousse et ananas), de la minéralité et une finale très douce.

Impeccable sur un plat sucré-salé, comme une lotte à la mangue ou des brochettes.

> **Angerona rosé 2015, Cave de Chautagne, 7,50 €.**
www.cave-de-chautagne.com



Un apéritif audacieux

Ce floc (« bouquet de fleurs » en gascon) de Gascogne blanc, alliance subtile d'armagnac et de jus de raisin frais (colombard, ugni blanc et gros manseng), est hérité d'une recette du XVI^e siècle. Il se marie à merveille avec des desserts à base de mangue.

> **Floc de Gascogne, Maison du Floc de Gascogne, 10,50 €.**
www.floc-de-gascogne.fr