

Beurre de mangue

Temps de préparation



INGRÉDIENTS

1 mangue

15 gr de cire d'abeille

40-50 ml d'huile d'olive

Préparation

1. Décortiquez la mangue et conservez le noyau.
2. Mangez la chair de la mangue après avoir retiré la peau, puis nettoyez soigneusement le noyau et séchez-le bien.
3. Avec un couteau tranchant entaillez le noyau dans la longueur (sur le côté du noyau où les deux faces se rejoignent), puis coupez sur toute la longueur pour faire sortir l'amande.
4. Une fois que vous avez sorti l'amande, retirez la peau.
5. Coupez l'amande en petits morceaux et passez-les au robot mixeur afin de les transformer en poudre.
6. Déposez la poudre dans un bocal en verre et ajoutez-y l'huile d'olive.
7. Placez le bocal avec la préparation au bain-marie pendant 4h à feu doux (l'eau doit arriver à mi-hauteur du bocal et elle ne doit pas bouillir).
8. Après le bain-marie, filtrez la préparation pour retirer tous les petits morceaux.
9. Une fois que vous avez récupéré l'huile filtrée ajoutez-y la cire d'abeille, puis remettez au bain-marie jusqu'à ce qu'elle ait fondu.
10. Lorsque toute la cire a fondu, retirez la préparation du bain-marie et à température ambiante, mélangez à l'aide d'un petit fouet manuel jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
11. Conservez dans un contenant fermé hermétiquement.

