

Déclinaison sucrée autour de la Mangue |

Recette pour 4 personnes

Description

Les parfums de la Martinique mis en valeur par un de leur produit phare : la mangue!

L'astuce du chef

La pulpe de maracuja peut être remplacée par un nectar de fruit de la passion.

Ingrédients

Mangue

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 85 Gr Sucre
- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Feuille(s) Gélatine

Gelée

- 1 Gr Agar-agar
- 50 Ml Pulpe de mangue
- 50 Ml Pulpe de maracuja
- 50 Gr Sucre

Crumble

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Farine
- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Noix de coco râpée

Mousse

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Baies Pulpe de mangue
- 50 Baies Pulpe de maracuja
- 50 Baies Sucre
- 2 Feuille(s) Gélatine

Sorbet

- 4 Boule(s) Sorbet mangue

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **195 F°**

Chips

Taillez des tranches de mangue d'1 mm à la trancheuse et disposez-les sur un silpat. Préparez un sirop avec 85 gr de sucre pour 50 ml d'eau. À l'aide d'un pinceau, lustrez les tranches de mangue et cuisez-les au four pour les sécher durant 1h30 environ.

Gelée

Mélangez la pulpe de Maracuja avec la pulpe de mangue, ajoutez-y le sucre.

Dans ce mélange, ajoutez l'agar-agar et portez à ébullition une bonne minute. Versez la gelée dans des verres à Martini, réservez au frigo.

Mousse

Mélangez la pulpe de Maracuja avec la pulpe de mangue, ajoutez-y le sucre et faites chaffez 1

minute.

Une fois les feuilles de gélatine réhydratées dans l'eau froide, égouttez-les bien dans vos mains. Faites-les fondre dans la pulpe encore chaude, placez le tout au frigo, une fois le mélange refroidi, incorporez-y la crème 35% (montée), puis coulez votre mousse sur la gelée préalablement prise dans les verres à Martini.

Sorbet

Achetez un sorbet mangue ou passion, voire même noix de coco.

Crumble

Mélangez la farine, le sucre, le beurre et la noix de coco râpée, de manière à obtenir un mélange sablé. Disposez-le sur un silpat et cuisez-le par la suite dans un four à 350°F durant 12 à 15 minutes.

Montage

Déposez sur la mousse quelques cubes de mangue s'il vous en reste, la boule de sorbet, puis le crumble et les chips. Saupoudrez de sucre à glacer.

Bon appétit!