

Velouté de mangues et jus d'orange, brunoise d'ananas caramélisé, crumble amande

Recette pour 12 tapas

Description

Agréable velouté de mangue, rafraîchissant, tout en douceur, pleins de saveurs.

L'astuce du chef

Plus le dessert sera servit froid, plus il sera apprécié.

Ingrédients

Velouté de mangue

- 4 Unité(s) Mangue fraîche
- 200 Ml Purée de passion
- 200 Ml Jus d'orange
- 100 Ml Yogourt grec nature 0%
- 1 Cuil. à thé Eau de fleur d'oranger

Brunoise d'ananas

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Crumble d'amande

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Farine
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**

Velouté de mangue

Récupérez la chair des mangues, mixez tous les ingrédients ensemble, ajoutez le jus de citron. Si le velouté est trop épais, vous pouvez le diluer avec de l'eau ou des glaçons.

Brunoise d'ananas

Taillez l'ananas en brunoise (petits cubes), faites les revenir avec le sucre pour les caraméliser légèrement. Ajoutez la coriandre finement ciselée, juste pour la mélanger avec .

Crumble d'amande

Dans le fond d'une cuve du mélangeur, déposez les cubes de beurre froid, ajoutez les autres ingrédients, malaxez doucement.

Une fois que la pâte forme des grumeaux, les éparpiller sur une plaque de four avec papier cuisson. Enfourné pendant 20 minutes, brassez l'ensemble dans le four, à trois reprises pendant la cuisson.

Assurez-vous d'une légère coloration. Laissez refroidir le crumble à l'extérieur.

Montage

Présentez le velouté dans une verrine, avec la brunoise d'ananas caramélisée.

À côté, présentez le crumble d'amande avec la petite cuillère

Bon appétit!