

Verrine fruits exotiques

Mousse chocolat blanc

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : 01/02/2018

Source recette :



1. MOUSSE CHOCOLAT BLANC

150 g de lait
2 g de gélatine
175 g de chocolat blanc
0,5 l de crème liquide
200 g de mascarpone

Mettre à fondre le chocolat blanc au bain marie.
(Température du chocolat 35/40°)

Ramollir la gélatine à l'eau froide.

Bouillir le lait. Egoutter et presser la gélatine ramollie, ajouter au lait, fondre et passer au chinois.

Monter la crème et le mascarpone assez crémeux.

Ajouter progressivement le lait collé au chocolat fondu. Refroidir sans prendre avant d'incorporer la crème délicatement

2. MIROIR MANGUE

250 g de pulpe de mangue
125 g de miroir ou nappage neutre

Fondre doucement séparément les deux ingrédients. Mélanger et couler sur la mousse chocolat blanc prise.

3. FRUITS EXOTIQUES

1 Mangue mûre (500/600 gr)
4 kiwis
1 à 2 bananes
100 g de fruits de la passion
400 g d'ananas
fruits décor : physalis, carambole
50 g de citron vert

Tailler les fruits et disposer sur la verrine prise.
Tailler la banane au dernier moment pour éviter l'oxydation.

Ajouter quelques zestes de citron vert sur les fruits.

4. TUILES DENTELLES ORANGE

100 g de jus d'orange
250 gr de sucre semoule
125 g de beurre fondu froid
55 g de farine
125 g d'amandes effilées

Fondre le fondre.

Presser le jus d'orange. Ajouter le sucre semoule, le beurre fondu froid, la farine et les amandes effilées

Cuisson 170° sur tapis de cuisson Silpat anti adhésif. Ne pas utiliser de papier cuisson.

Disposer de petits tas à la cuillère. Cuire 10 mn jusqu'à l'obtention une belle couleur.

Sortir du four et laisser tiédir. Décoller et mouler en gouttière. Réserver au sec

5. SABLES COCO

160 g de beurre demi sel
160 g de farine
5 g de levure
80 g de noix de coco râpée
40 g amandes poudre
75 g de sucre glace
1 œuf

Tamiser la farine avec la levure

Ramollir le beurre

Crémer beurre pommade et farine tamisée, ajouter l'œuf, le sucre glace et les fruits secs.

Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé humidifié. Bloquer au congélateur.

Détailler à la forme souhaitée lorsque le sablé est ferme.

Cuire à 180° - 10/15 mn suivant les tailles