

# L'ENTREMETS À LA MANGUE, FRAMBOISE, COCO ET CITRON VERT

Ingrédients

(Pour 6 personnes)

Biscuit madeleine coco, citron

vert

50 g de beurre fondu

2 oeufs

120 g de sucre

1 zeste de citron vert

5 g de jus de citron vert

25 g de lait

75 g d'huile d'olive

125 g de farine

4 g de levure chimique

100 gr de coco râpée

Crémeux mangue

500 g de purée de mangue

150 g de jaunes d'oeufs

200 g d'oeufs entiers

125 g de sucre

4 feuilles de gélatine

200 g de beurre pommade

Mousse framboise

500 g de purée de framboise

9 feuilles de gélatine

500 q de crème

125 g de blancs d'oeufs

250 g de sucre

Finition et décoration

500 g de framboises fraîches

Coulis de framboise

2 mangues bien mûres

Amandes hachées

Pistaches hachées

## Préparation:

#### Pour le biscuit

- 1. Peser le beurre, le faire fondre et réserver
- 2. Peser le sucre, la farine et la levure
- 3. Verser dans un récipient adapté
- 4. Incorporer les oeufs, le lait, le jus de citron, le zeste
- 5. Rajoute l'huile d'olive et la beure fondue et mélanger à l'aide d'un fouet
- 6. Ajouter la coco râpée
- 7. Etaler sur une feuille de papier cuisson
- 8. Cuir au four ventilé à 200 °C pendant 5 minutes

# Pour le crémeux manque

- 1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- 2. Dans une casserole mettre la purée de mangue, les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre
- 3. Cuire la préparation comme une crème anglaise
- 4. Rajouter la gélatine
- 4. Quand le crémeux est à 40 °C, rajouter le beurre pommade
- 5. Mixer et réserver au frais durant 12h

# Pour la mousse framboise

- 1. Faire tremper la gélatine
- 2. Monter la crème et réserver
- 3. Monter à froid les blancs d'oeufs avec le sucre
- 4. Fondre la gélatine puis mélanger avec la purée de framboise
- 5. Rajouter la meringue et la crème fouettée

## Montage

- 1. Une couche de biscuit dans un cercle individuel
- 2. Une couche de crémeux monté au batteur
- 3. Une couche de biscuit
- 4. Mousse framboise
- 5. Lisser à hauteur de cercle
- 6. Surgeler, décercler, glacer

#### Décoration

1. Laisser parler votre imagination et créativité avec les fruits frais, le coulis et les fruits secs