

PAR KOKO MBOYO

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

Crèmeux 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 g 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 crèmeux mangue

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 crèmeux 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 crèmeux 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

