

## Recettes :

### Entremet

- Composition:** - Crème anglaise vanille  
 - Mousse mangue et fruit de la passion  
 - Biscuit madeleine à la noix de coco  
 - Croustillant amandes  
 - Mangue et ananas cuits  
 - Glacage exotique

- Mangue et ananas cuits

- 1 ananas  
 1 mangue  
 30g de sucre noir muscovado légèrement mouillé avec de l'eau.  
 Q.S. gingembre frais  
 Q.S. Rhum Saint James

Découper en petits cubes l'ananas et séparément la mangue. Dans une casserole faire cuire le sucre et y caraméliser les ananas. Une fois cuite ajouter la mangue et laisser mijoter avec un peu de gingembre frais rappé et du rhum. Temps total de cuisson environ 20 min.

- Biscuit madeleine

- 200 g de sucre  
 175 g de beurre fondu  
 125 g de coco rappée  
 125 g d'amande rappée  
 50 g de purée de patate douce  
 200g d'œufs monter-le tout au batteur.
- 120 g de blancs d'œufs  
 60 g de sucre

Faire mousser le blanc et ajouter le sucre gentiment et monter, mais pas trop ferme. Puis incorporer. Etaler sur une feuille de cuisson (silicone) et cuire à 240° C.

- Crème anglaise

- 170 g de crème 35% MG  
 40 g de jaunes d'œufs frais  
 30 g de sucre  
 2 g de gélatine en feuille

Faire bouillir la crème. Incorporer le sucre aux jaunes d'œufs mais, attention, sans monter. Petit à petit ajouter la crème chaude. Remettre le tout à cuire "à la nappe", au thermomètre à 84-86° C. passer au chinois et refroidir rapidement. Enfin ajouter la gélatine trempée et essorée.



• **Croustillant**

25 g de lait  
 63 g de beurre  
 25 g de glucose  
 75 g de sucre  
 2g de pectine  
 100 g d'amandes en cubes

**Chauffer le lait, le beurre et le glucose. Ajouter le sucre et la pectine mélangés et cuire à 112°C, puis incorporer les amandes. Verser la masse sur un papier silicone et l'aplatir au rouleau en une très fine couche. Cuire au four à 170°C pour faire prendre de la couleur. A la sortie du four découper 2 disques de 18 cm.**

• **Mousse mangue et fruit de la passion**

250 g de pulpe passion  
 250 g de pulpe mangue  
 320 g de crème montée  
 80 g de blancs d'œuf  
 120 g de sucre  
 100 g d'eau  
 10 g de gélatine

**Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer une petite partie des pulpes pour y faire fondre la gélatine essorée. Faire cuire l'eau et le sucre à 121° C et verser délicatement dans les blancs déjà légèrement moussés et battre en neige ferme. Mélanger une partie des blancs en neige à la pulpe. Puis incorporer les restes des blancs et la crème montée à la spatule en caoutchouc.**

• **Glaçage exotique**

200 g de gelée d'abricot  
 10 g d'eau  
 50 g de pulpe passion  
 50 g de pulpe mangue  
 2 feuilles de gélatine

**Mettre à tremper la gélatine et faire chauffer tout le reste ensuite y ajouter la gélatine bien essorée, laisser refroidir et utiliser à peine tiède.**

**Montage:**

**Emporter deux disques de biscuits de 18 cm de diamètre, les imbiber avec les jus de cuisson des fruits (éventuellement ajouter du rhum) et en laisser un au fond du cercle (2cm de haut). Étaler les fruits en une couche d'environ 0,5 - 0,7 cm d'épaisseur et recouvrir avec la crème anglaise froide; ne pas remplir le cercle. Mettre au congélateur et laisser durcir. Faire la mousse. Prendre un cercle de 20 cm de diam. et de 4 cm de haut. Disposer le cercle de crème anglaise une fois congelé au milieu et mettre le disque de croustillant, puis le deuxième biscuit par-dessus. Remplir le cercle de mousse et bien lisser le dessus, puis mettre à durcir au congélateur. Une fois bien congelé le sortir du congélateur et saupoudrer légèrement de sucre et caraméliser au chalumeau puis remettre au congélateur pour que cela prenne bien le froid. Enfin verser le glaçage tempéré dessus et étaler avec une spatule en une mince couche juste sur le dessus de l'entremet. Laisser tirer et démouler.**