

Crème de Mangue Passion, Ananas et Gressin tout Chocolat



Pour
4 personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage	100 g
Mangue mûre	1 grosse ou 2 petites
Fruits de la passion	3
Jus d'1/2 citron	1
Zeste d'1/2 citron râpé	1
Ananas Victoria	1
Beurre doux Ligueil	20 g
Sucre de canne	30 g
Blancs d'œufs	2
Pour la pâte brisée chocolat :	
Farine	200 g
Beurre doux Ligueil	120 g
Œuf	1
Cacao en poudre	50 g
Sucre	50 g
Un peu d'eau	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Commencer par préparer la pâte brisée en mixant tous les ingrédients dans un robot pendant 30 secondes. Transvaser la pâte sur un plan de travail et former une boule sans trop travailler. Filmer la boule et réserver durant 30 minutes au frais.
- Monter les blancs d'œuf avec le sucre.
- Peler la mangue, ôter le noyau et la détailler en gros morceaux. Couper les fruits de la passion en deux et filtrer leur jus à l'aide d'un chinois.
- Dans un blender, mixer les morceaux de mangues, le jus de passion, la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et le jus de citron pendant 20 secondes. Mélanger délicatement les blancs d'œuf et réserver au frais.
- Peler l'ananas et le détailler en petits cubes.
- Dans une poêle, faire fondre le Beurre doux Ligueil avec le sucre. Dès qu'ils se colorent, ajouter les cubes d'ananas. Mélanger et laisser revenir 3 minutes. Réserver.
- Sortir la pâte brisée au chocolat, l'étaler sur un papier sulfurisé puis découper des bandes de 15 cm de long sur 1 cm de large pour former des gressins.
- Les transvaser sur une plaque de cuisson et enfourner pour 5 à 6 minutes. Vérifier la cuisson et laisser refroidir à température ambiante.
- Répartir aussitôt la crème dans des verrines. Ajouter quelques cubes d'ananas caramélisés, parsemer de zestes de citron et servir les verrines accompagnées des gressins au chocolat !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre rouleau doux