

Mousse a la mangue, coulis framboise et tuile au citron

Auteur: Samar

Type de Recette: Mousse Cuisine: Francaise

Temps de Prep: 10 mins Temps de cuisson: 10 mins temps Total: 20 mins

Servir: 4

Ingredients

- 225 g de mangues en tranches
- 50 g de coulis de framboises
- quelques framboises pour la décoration
- 1 feuilles de gélatine
- ½ c-à-soupe de jus de citron
- 25 g de sucre semoule
- 1 blanc d'œuf
- 50 ml de crème fraîche (ou crème liquide montée en chantilly)
- Tuiles au citron
- 12,5 g de farine
- le zeste de la moitié d'un citron
- 15 ml de jus de citron
- 40 g de sucre semoule
- 25 g de beurre fondu

Instructions

1. PREPARER LA MOUSSE :
2. Couper les mangues en cubes. Placer dans un blender et réduire en purée.
3. Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau.
4. Prélever un peu de purée de mangue et faire chauffer dans une casserole avec ½ c-à-soupe de jus de citron.
5. Essorer la gélatine et ajouter à la purée de mangue chauffée.
6. Incorporer ce mélange à la purée de mangue restant.
7. Incorporer délicatement la crème fraîche (ou comme moi crème liquide montée en chantilly) à la purée de mangue à l'aide de la spatule.
8. Monter le blanc d'oeuf en neige, ajouter 25g de sucre et continuer à battre jusqu'à obtenir des pics.
9. Incorporer délicatement le blanc en neige au mélange mangue.
10. Réduire en coulis les framboises, au besoin passer au chinois.
11. Verser le coulis de framboise dans 4 verrines.
12. Ajouter par dessus délicatement la mousse à la mangue.
13. Placer au frais pour au moins 4h.
14. PREPARER LES TUILES AU CITRON :
15. Préchauffer le four à 170°C
16. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le beurre fondu, le jus et le zeste du citron.
17. Etaler 1 c-à-soupe de pâte en disque fin sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et beurré. Espacer les disque car ils vont s'étaler durant la cuisson.
18. Enfourner pendant 6 à 7 min. Les bords doivent être bien dorés.
19. Sortir la plaque du four et laisser refroidir 1 min. Prendre délicatement une tuile et le déposer sur un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir 15 min dans cette position.

Recipe by Le Blog cuisine de Samar at <https://www.mesinspirationsculinaires.com/article-mousse-mangue-framboise.html>