



CHARLOTTE MANGUE-COCO

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

DIFFICULTÉ : ● ● ● ○

TEMPS DE REPOS : 1 NUIT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

RECETTE FRUITS ROUGES & Co.

**FRUITS
ROUGES**
& Co.

1 Insert à la mangue (à préparer la veille)

4 g Gélatine
100 g Purée de mangues 100% fruits
5 g Sucre

Filmer un cercle à entremets de 12 cm de diamètre.

Préparer la gélatine : pour de la gélatine en poudre, ajouter 5 fois son volume en eau et placer au réfrigérateur. Pour de la gélatine en feuilles, plonger les feuilles dans un grand volume d'eau froide.

Faire chauffer la purée de fruits avec le sucre dans une casserole. Lorsqu'elle frémit, couper le feu et incorporer la gélatine. Verser la préparation dans le cercle et placer au congélateur pendant une nuit.

2 Biscuits à la cuillère

2 Œufs
50 g Farine
60 g Sucre
Sucre glace

Préchauffer le four à 180° C.

Battre les blancs en neige et incorporer progressivement le sucre pour obtenir une belle meringue. Ajouter les jaunes et fouetter une dizaine de secondes pour bien mélanger les jaunes à la meringue. Ajouter la farine et mélanger délicatement avec une spatule souple type maryse.

Mettre l'appareil dans une poche à douille et pocher sur une plaque recouverte de papier cuisson, un disque de 12 cm de diamètre. Pocher ensuite des « bâtonnets » de 4,5 cm de hauteur, espacés entre eux de 3 mm maximum (ils se colleront avec la cuisson). La bande de bâtonnets doit mesurer 44 cm de longueur (si la plaque n'est pas assez grande, faire 2 bandes). Saupoudrer de sucre glace et enfourner pendant 15 minutes. Les biscuits doivent être légèrement dorés.

À la sortie du four, décoller les biscuits du papier cuisson et les faire refroidir sur une grille. Couper dans la longueur un des bords de la bande pour obtenir un résultat net.

3 Mousse coco

4 g Gélatine
175 g lait de coco
30 g Sucre
175 g Crème liquide entière 30%mg) bien froide

Préparer la gélatine :
Pour de la gélatine en poudre, ajouter 5 fois son volume en eau et placer au réfrigérateur.
Pour de la gélatine en feuilles, plonger les feuilles dans un grand volume d'eau froide.

Faire chauffer le lait de coco avec le sucre. Lorsque le lait de coco frémit, incorporer la gélatine. Réserver le tout et attendre que le mélange atteigne les 30°C.

Monter la crème entière pour obtenir une crème fouettée souple et l'incorporer délicatement au lait de coco. Une fois cette étape terminée, passer immédiatement au montage.

4 Montage

1 Mangue fraîche
Feuilles de menthe
Coco râpée

Placer un cercle à entremets de 14 cm sur un plat. Mettre la bande de biscuits à la cuillère contre le cercle (bord coupé vers le bas) et placer le disque de biscuit à l'intérieur.

Verser la moitié de la mousse coco. Ajouter l'insert mangue. Verser la deuxième moitié de mousse coco. Mettre au réfrigérateur et laisser prendre pendant 3 heures minimum.

Découper des dés de mangues fraîches et les disposer sur le dessus de la charlotte. Saupoudrer de poudre de coco et ajouter quelques feuilles de menthe et déguster !

Bonne dégustation !