



Mini bûche mangue vanille

annelise.louis



Bon, j'ai une recette très sympa à proposer, pas très longue à faire et qui permet de réaliser 10 jolis petits entremets mangue vanille.

La fraîcheur de la mangue est idéale à la fin d'un repas de fête, le biscuit japonais bien moelleux et pas sec, le tout enveloppé dans une crème diplomate vanille rhum (un petit goût de cannelé que j'adore !).

Bref, ne mâchons les mots : Que du bonheur !!!





Pour le biscuit japonais (sorte de pâte à choux):

37 g de beurre
50g de farine T45
17 g de farine T55
165 g d'œufs
82 g de jaunes d'œufs
17 g de lait
40 g de pâte de praliné maison
130 g de blancs d'œufs
92 g de sucre

Préparation du biscuit japonais

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une casserole, faire chauffer le lait et le beurre. Une fois le beurre fondu, à ébullition, verser les farines tamisées et bien mélanger. Laisser un peu sécher la pâte dans la casserole en mélangeant (comme pour une pâte à choux).

Mettre la pâte obtenue dans le bol d'un robot muni de la feuille et ajouter la pâte de praliné puis les œufs (œufs entiers + jaunes) petit à petit.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3 fois pour réaliser une meringue.

Incorporer ensuite cette meringue à la pâte à choux.

Versez la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Enfourner et baisser la température du four à 170°C pour 8 minutes. Vérifier la cuisson en appuyant délicatement sur le biscuit, il doit être moelleux.

Après cuisson découper 2 rectangles (de la dimension d'un cadre rectangulaire de) dans la plaque de biscuit.



Ingrédients pour la gelée de mangue :

450g de mangue en purée
4 feuilles de gélatine de 2g
20 g de jus de citron vert

Réalisation de la gelée de mangue :

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre à chauffer (sans bouillir) la purée de mangue, le jus de citron vert et verser dedans la gélatine pour la faire fondre, puis retirer du feu.





Ingrédients pour la crème diplomate vanille rhum :

300g de lait entier
1 gousse de vanille
60g de jaunes d'œufs frais
60g de sucre
35g de maïzena
3 feuilles de gélatine (6g)
300g de crème liquide avec du mascarpone dedans
Un peu de rhum

Préparation de la crème diplomate :

Monter la crème au mascarpone au batteur en chantilly et réserver.

Dans une casserole faire bouillir le lait et la gousse de vanille.

Fouetter le sucre, les jaunes et la maïzena dans un récipient.

Verser le lait bouillant dessus le mélange et remettre sur le feu jusqu'à ébullition pendant une minute en remuant.

Retirer du feu et ajouter la gélatine (ramollie dans de l'eau froide et essorée) en remuant énergiquement.

Lorsque la crème est à 30°C, fouetter le tout et incorporer le mélange crème chantilly.



Montage :

Dans le fond du cadre rectangulaire mettre un rectangle de biscuit japonais.

Puis couler la gelée de mangue tiède dessus.

Entreposer 30 minutes au congélateur.

Puis répartir la crème diplomate dessus la gelée de mangue et terminer avec le dernier rectangle de biscuit japonais.

Mettre de nouveau au congélateur (l'entremets sera plus facile à manipuler) au moins une heure.

Après congélation, il ne reste plus qu'à enlever le cadre, découper 10 rectangles dans l'entremets, puis de basculer sur la tranche chaque petits entremets (je trouve ça plus joli de voir les couches !).

Puis enfin terminer en décorant de petites meringues et roses de mangue...

Et se régaler !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr