



COUPE MANGO

Création de Johnny CHAN, Hong kong

Recette pour 6 à 10 portions selon la taille des coupes

1. MANGUES CARAMÉLISÉES :

300 g de cubes de mangue

50 g de purée de mangue épicée

20 g de beurre

30 g de sucre semoule

1 pincée de muscade et gingembre en poudre

10 g de Passoã 40°

Caraméliser les cubes de mangues dans le beurre, sucre, muscade et gingembre. Flamber avec le Passoã et ajouter la purée de mangue. Réserver avant de placer au fond des coupes.

2. CRÈME DE MANGUE AU PASSOÃ :

300 g de purée de mangue épicée

60 g de sucre glace

250 g de crème fouettée

8 g de gélatine

30 g de Passoã 40°

Bien mélanger au fouet la purée de mangue avec le sucre glace. Incorporer la gélatine fondue puis la crème fouettée et le Passoã.

3. CRUMBLE AUX CERISES :

200 g d'amandes hachées

100 g de purée de griottes

100 g de sucre glace

Griller légèrement les amandes hachées à 170°C pendant 7 à 8 mn. Mélanger la purée de griottes et le sucre glace et verser sur les amandes grillées. Etaler sur feuille cuisson siliconée et colorer légèrement au four à 80°C pendant une heure environ.

4. COULIS DE GRIOTTES :

200 g de purée de griottes

50 g de Griottines Cointreau

20 g de sucre semoule

5 g de gélatine

10 g de Passoã 40°

Mélanger tous les ingrédients ensemble pour obtenir un coulis gélifié.



MONTAGE ET DÉCORATION :

Placer les cubes de mangues caramélisés au fond de la coupe. Maintenir la coupe inclinée et verser un peu de crème de mangue au Passoã. Puis verser du coulis de griottes et réserver au froid jusqu'à la prise totale. Tenir la coupe droite et verser la seconde partie de crème. Couvrir le tout avec le crumble et décorer d'une griotte fraîche, un peu d'or et de sucre bullé.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

