



Coco, curry, ananas, Campari

Lait de coco frit en pâte à tempura au curry, smoothie ananas et gingembre et air de Campari

Recette de Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Lait de coco frit

- 500 ml lait de coco
- 20 g sucre
- 6 g Gluco
- 1,5 g Xantana
- 3 l eau
- 15 g Algin

Pâte à tempura au curry

- 100 g farine
- 100 g mondamine
- 1 œuf
- 2 g sel
- 50 g Trisol
- 80 g eau
- 25 g curry

Smoothie ananas et gingembre

- 1 ananas
- 15 g gingembre
- 60 g sucre de canne
- 2g Xantana

Air de Campari

- 150 ml Campari
- 300 ml eau
- 7 g Sucro





Décoration: tuile au chocolat

50 g beurre
100 g sucre
50 ml jus d'orange
20 g glucose
40 g farine
15 g poudre de cacao

Préparation:

Mélanger l'Algin et l'eau et mixer, puis laisser reposer 24 h au réfrigérateur. Chauffer le beurre, le jus d'orange et le glucose. Tamiser la farine et la poudre de cacao et incorporer au mélange de jus d'orange. Laisser quelque peu refroidir et étaler des tuiles de 1 mm d'épaisseur sur un tapis de cuisson. Faire cuire les tuiles pendant 4 minutes à 180 °C. Après la cuisson, arrondir les tuiles et les laisser refroidir. Éplucher l'ananas et enlever le cœur, passer la chair de l'ananas au presse-purée avec le sucre de canne et le gingembre râpé, lier avec le Xantana et verser la masse dans les tartelettes. Sucrez le lait de coco, l'épaissir au Xantana, ajouter le Gluco et passer au mixeur à main jusqu'à obtenir une masse bien lisse. Pour la pâte, mélanger la farine, la mondamine, l'œuf, le sel, le Trisol, l'eau et le curry jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Prélever la masse de coco à l'aide d'une cuiller à doser (format ravioli), plonger dans le bain d'Algin et laisser sphériser. Enlever le ravioli de coco, le rincer à l'eau claire et laisser égoutter sur du papier de cuisine. Délayer le Campari dans de l'eau, ajouter du Sucro et remuer au mixeur à main dans la partie supérieure du liquide. Laisser stabiliser le tout pendant une minute. Passer le ravioli dans la pâte à tempura et frire brièvement dans de l'huile de colza, plonger encore une fois dans la pâte à tempura et frire de nouveau brièvement dans l'huile de colza chaude. Disposer le ravioli sur le smoothie ananas et gingembre, ajouter l'air de Campari et garnir avec la tuile au chocolat.

