



Mousse de maracuja sur poivron caramélisé

Recette de Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach

Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Poivron caramélisé

1 poivron moyen
60 ml sucre cuit

Préparation:

Chauffer le sucre cuit et ajouter le poivron coupé en dés et faire cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau. Laisser brièvement refroidir et incorporer la gelée de vin. Remplir ensuite les choco-tartelettes.

Mousse de maracuja

20 g jaune d'œuf (pasteurisé)
20 g sucre
40 g purée de maracuja
4 g gélatine
120 g crème fouettée



Préparation:

Battre le jaune d'œuf et le sucre à chaud et à froid. Mettre la gélatine à tremper et la couler dans une partie de la pulpe de fruit, ajouter le reste de la pulpe et l'incorporer dans la masse de jaune d'œuf. Incorporer ensuite la crème fouettée, remplir des tapis en silicone avec cette masse et mettre à congeler.

Présentation:

Démouler la mousse de maracuja givrée et la disposer sur le poivron/la gelée de vin. Garnir avec un anneau en sucre filé et un petit losange de piment.

