



DESSERT, MENU DE FÊTE

Recette de Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg à Hanovre
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Gâteau de Moscato d'Asti en croûte de sucre de canne et salade de mangue et piment

Ingrédients:

Dessert, menu de fête

- 10 tartelettes Elegance
- 250 ml Moscato
- 1 jaune d'œuf
- 20 g crème fraîche
- 50 g sucre de canne
- 1 mangue
- ½ bouquet de menthe
- 1 piment
- 3 œufs
- 60 g sucre
- ½ citron
- 110 g marmelade d'abricots
- 10 cuillères en pâte Brisée
- mini-basilic



Dessert, menu de fête:

Préparation:

Étaler une fine couche de marmelade d'abricot passée sur le fond. Mélanger le Moscato avec l'œuf entier, le jaune d'œuf, le sucre, la crème fraîche et le jus de citron et faire chauffer à env. 50 °C en remuant en permanence. Passer la masse au tamis fin et verser dans les tartelettes. Les cuire au four à 120 °C pendant env. 7 à 15 minutes, jusqu'à ce que la masse soit figée.

Saupoudrer ensuite de sucre de canne et passer à la flamme. Éplucher la mangue et découper en petits dés, les mélanger au piment coupé et au mini-basilic, disposer la cuillère sur le côté des tartelettes et y disposer la salade de mangue et piment. Garnir de menthe.

