

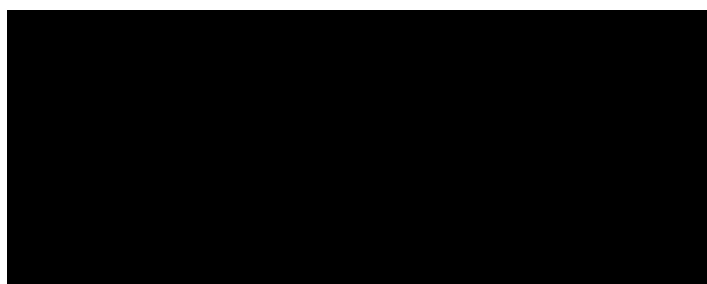


Fata mangoana aux fruits de la passion sur miroir

Recette de Peter Epp, Swiss Re à Rüschtikon, Rüschtikon
Vainqueur du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels avec formation»

Parfait de mangue et de fruits de la passion caramélisé et son granité de grenade, biscuit au chocolat sauvage et croustillant à la mangue et aux pistaches.

Ingrédients:



Parfait de mangue et de fruits de la passion caramélisé

Préparation

Chauffer le blanc d'œuf et le sucre en poudre au bain-marie et battre ensuite à la machine jusqu'à refroidissement. Chauffer le jus de fruits de la passion et ajouter la gélatine mouillée et essorée. Ajouter la purée de mangue et mélanger avec le blanc d'œuf battu. Enfin, incorporer la crème battue et dresser dans les formes préparées. Surgeler et caraméliser avec du sucre de canne avant de servir.

Ingrédients:



Granité de grenade

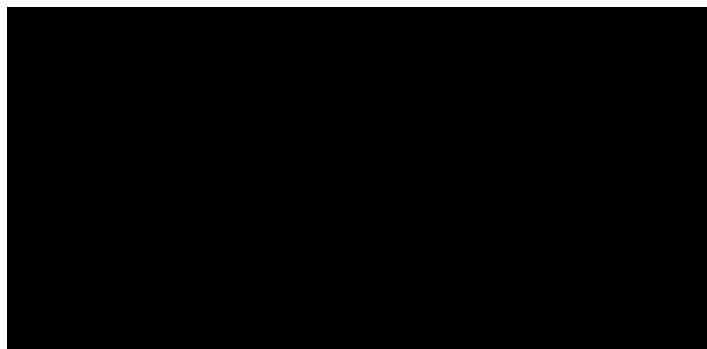
Préparation

Couper les grenades en deux et les presser pour en tirer le jus. Ajouter le sirop jusqu'à obtenir un granité de 12 degrés Baumé. Surgeler dans un récipient plat. Racler le granité avec une cuiller et poser le granité prélevé sur le parfait caramélisé.





Ingrédients:

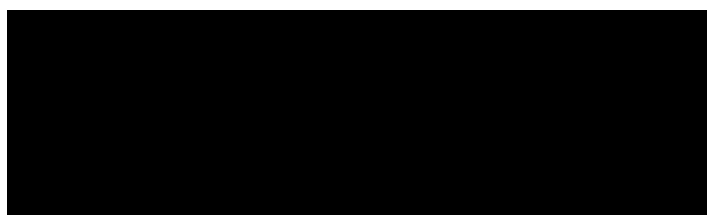


Biscuit croquant au chocolat

Préparation:

Faire fondre le beurre, y incorporer le cacao et ajouter les amandes, les pistaches, l'œuf et le sucre. Bien mélanger le tout au fouet. Découper en petits dés la mangue épluchée. Découper la pâte en carrés de 12 x 12 cm, posés ensuite dans les tartelettes. Verser la moitié de la masse chocolatée au milieu, répartir les dés de mangue sur le chocolat et couvrir avec le reste de la masse. Rassembler les quatre coins de la pâte et fermer avec un lien de vanille. Cuire pendant env. 12 min dans un four préchauffé à 180 °.

Ingrédients:



Déco de pistaches

Préparation:

Cuire le sucre, l'eau et le glucose jusqu'à obtenir un caramel clair et retirer ce dernier de la plaque de cuisson. Piquer les cure-dents dans les pistaches et plonger les pistaches à moitié dans le caramel. Suspendre les cure-dents en les piquant dans un panneau en polystyrène. Chauffer de nouveau le caramel et y incorporer le bloc de cacao haché. Plonger l'autre moitié des pistaches dans le caramel et les mettre de nouveau à suspendre. Laisser refroidir.

