

BAVAROIS DE MANGUE

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1 plaque de génoise (toute prête ou maison)
1Kg de mangue
2 citrons
40cl de crème liquide
6 feuilles de gélatine
100ml eau
100gr sucre



LA GENOISE :

- ✓ Déposez 6 cercles métalliques (7 cm de large et 4,5 cm de haut) sur une plaque. Avec l'un d'entre eux, découpez 6 ronds de génoise. Déposez ces derniers dans le creux de chaque cercle métallique.
- ✓ Préparer un sirop avec 100gr de sucre + 100ml d'eau, en imbiber la génoise

L'APPAREIL :

- ✓ découpez la mangue en morceaux et mixez. Mettez 100 g de purée de mangue de côté.
- ✓ Monter les 40cl de crème liquide en chantilly
- ✓ Faites ramollir 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- ✓ Portez à ébullition le jus d'un citron. Hors du feu, faites-y fondre les feuilles de gélatine essorées et mélangez. Ensuite, incorporez la purée de melon puis la chantilly.

LE GLACAGE :

- ✓ Mélangez les 2 dernières feuilles de gélatine fondues avec le jus d'un demi-citron et les 100 g de mangue. Couvrez et réservez à température ambiante.

LE DRESSAGE :

- ✓ Déposez 6 cercles métalliques (7 cm de large et 4,5 cm de haut) sur une plaque. Avec l'un d'entre eux, découpez 6 ronds de génoise. Déposez ces derniers dans le creux de chaque cercle métallique. Versez par-dessus la préparation au bavarois. Réservez le tout au frais.
- ✓ Répartissez le glaçage sur les bavarois. Placez au frais pour 24 heures.
- ✓ Avec une spatule, disposez chaque bavarois sur une soucoupe et retirez délicatement les cercles.

Pour que la crème monte bien en chantilly elle doit être très froide

Il est possible de sucrer la mangue selon les goûts

6 feuilles de gélatine = 2 cuillères à café rase d'agar agar

BETTERAVE GELIFIEE ET SA CHANTILLY SALEE

Pour 6 à 8 parts

Ingrédients :

400gr de betterave sous vide
4 cuillères à soupe de vinaigrette
100gr de crème fraîche liquide entière (30%)
1 cuillère à café d'agar agar = 2 grammes
Sel, poivre, ciboulette



RECETTE

- ✓ Mixer la betterave, assaisonner
- ✓ Ajouter l'agar agar et mixer de nouveau
- ✓ Mettre au four, filmer et porter à 80°C
- ✓ Refroidir puis couper en dés le lendemain.
- ✓ Présenter en verrine décorée avec de la crème fouettée

Même principe pour des tomates pelées, épépinées, en utilisant un moule en forme de demi-sphère

Vous pouvez varier les aromates (basilic, thym, ...)

DUO DE MOUSSES VOLAILLE / EPINARD

Ingrédients mousse d'épinard :

600d'épinards surgelés (préalablement décongelés)
100gr de farine
4 crèmes de gruyère (kiri, vache kiri...)
4 œufs
200 ml de crème liquide entière 30%
Muscade, sel, poivre

Ingrédients mousse de volaille :

300gr de volaille cuite
2 œufs
300ml de crème liquide entière 30%
Thym, sel, poivre



RECETTE MOUSSE DE VOLAILLE

- ✓ Mixer la volaille
- ✓ Ajouter un œuf
- ✓ Ajouter 300ml de crème
- ✓ Assaisonner

RECETTE MOUSSE D'EPINARD

- ✓ Mixer les épinards avec la farine et le fromage fondu
- ✓ Ajouter 3 œufs
- ✓ Incorporer délicatement les 200ml de crème.

DRESSAGE :

- ✓ Dans des moules en silicone ou autre récipient adapté verser tout d'abord la mousse de volaille puis la mousse d'épinard.
- ✓ Faire cuire au four 15 MINUTES ENVIRON (rajouter 5minutes selon la taille du moule)

Faire pocher la volaille :

Cuisson à l'eau avec un fond de volaille par exemple pour qu'elle soit plus tendre

Il est possible de décliner cette recette avec toutes sortes de légumes (carotte cuite, courgette...) et de viandes ou poissons

