

Entremets Ananas Mangue

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Préchauffer le four à 180°C.

Mettre au froid la crème liquide et le bol dans lequel vous ferez la crème fouettée. Réaliser le biscuit dacquoise préalablement. Il doit être froid pour le montage. Prévoir un rouleau de rhodoïd pour une finition parfaite et un démoulage facile.



Ingrédients

Biscuit dacquoise (18cm)

60 g de poudre d'amandes
60 g de sucre glace
20 g de sucre semoule
2 blancs d'oeufs

Côté mousses

Mousse ananas
200 g d'ananas (1/2 ananas)
150 g de crème entière liquide
60 g de sucre
6 g de de gélatine (3 feuilles)
1 blanc d'oeuf

Mousse mangue
200 g de mangue (1 mangue)
150 g de crème entière liquide
60 g de sucre
6 g de de gélatine (3 feuilles)
1 blanc d'oeuf

Finition

Miroir
50 g de confiture d'abricot
2 g de de gélatine (1 feuille)

Prévoir des brisures
d'amandes non mondées
pour le décor

Réalisation

Dacquoise (18 cm)

Tamiser la poudre d'amande et mélanger au sucre glace.

Battre les blancs en neige à petite vitesse et dès qu'ils sont montés à moitié, incorporer le sucre semoule en deux fois.

Quand les blancs sont fermes, ajouter la poudre d'amande sucrée en pluie en soulevant délicatement avec une spatule à bout souple. Dessiner au crayon un disque de 18 cm sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque. Verser cette pâte et façonner le disque. Avant la cuisson, saupoudrer légèrement le disque de sucre glace. Laisser reposer 10 minutes. Recommencer le saupoudrage. Laisser reposer 10 minutes à nouveau. Enfourner le disque de pâte. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Sortir la dacquoise du four et laisser refroidir sur une grille.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Mousses

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Découper la moitié de l'ananas en petits morceaux. Faire de même avec la mangue entière. Faire chauffer (10 minutes) à feu doux dans deux casseroles différentes l'ananas et la mangue coupée en morceaux additionné de sucre afin de réaliser le coulis. Passer au mixeur puis au chinois pour conserver uniquement la pulpe fine puis ajouter la gélatine au coulis. Fouetter toute la crème liquide froide dans un récipient froid afin d'obtenir une consistance ferme. Séparer en deux. Ajouter chaque coulis tiédi à la crème fouettée et mélanger délicatement. Finir par monter le blanc en neige ferme et l'incorporer à la crème.



Montage

A l'aide du cercle, découper le biscuit. Placer le rhodoïd à l'intérieur du cercle et verser la mousse ananas jusqu'à la moitié du cercle. Placer au congélateur 15 minutes. Verser ensuite la mousse mangue délicatement sur la première jusqu'à 3 mm du bord haut (laisser cette épaisseur pour le miroir). Placer au congélateur 15 minutes. Pendant ce temps, chauffer la confiture et ajouter enfin la gélatine ramollie. Laisser tiédir ce nappage avant couvrir la mousse. Ajouter enfin les brisures d'amandes et placer l'entremets au réfrigérateur pendant 4 heures.



Sortir l'entremets du réfrigérateur. Placer le sur le plat de service.

Enlever le cerclage et le rhodoïd.

Découper, server, déguster !