

LES ATELIERS D'ERIK

ENTREMET CHOCO MANGUE ET MERINGUE COCO

Gelée mangue

- 250 gr de coulis de mangue
- 5 gr de zeste de citron vert
- 6 gr de feuilles de gélatine

Chauffer le coulis de mangue et ajouter les zestes de citron vert.

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide et l'essorer.

L'incorporer au coulis puis verser dans un petit récipient plat et mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

Lorsque la gelée est prise, la découper en rond à l'aide d'un emporte pièce

Meringue coco

- 2 blancs d'œufs
- 150 gr de sucre glace
- Noix de coco en quantité suffisante

Monter les blancs en neige, puis ajouter le sucre glace lorsque les blancs sont presque montés et ajouter la noix de coco râpée.

Mettre dans une poche à douille et dresser sur plaque.

Cuire pendant 30 mn à 1h en fonction de la taille

Croustillant chocolat

- 100 gr de chocolat au lait
- 150 gr de pailleté, ou feuillantine ou remplacer par des gavottes écrasées

Faire fondre le chocolat au lait au bain marie, puis incorporer le pailleté et couler des cercles à entremet.

Laisser refroidir.

Appareil à bombe chocolat

- 10 cl d'eau
- 160 gr de sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 160 gr de couverture noire
- 200 gr de crème fouettée.

Monter la crème au batteur.

Fouetter les jaunes et l'œuf. Faire fondre la couverture chocolat au bain marie. Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à 121°C puis verser sur le mélange d'œufs et fouetter jusqu'à refroidissement. Verser sur la couverture fondue.

Puis incorporer la crème fouettée.

Montage

Disposer un disque de gelée mangue dans le fond du cercle ou de la demi sphère.

Ajouter la mousse chocolat à la poche puis disperser des éclats de meringue.

Recouvrir de mousse et lisser le mélange.

Réserver au froid ou au congélateur pour accélérer la prise de l'entremet.

Glaçage chocolat

- 200 gr de couverture noire
- 100 gr de sucre
- 40 gr de crème
- 6 gr de feuilles de gélatine

Chauffer la crème et le sucre puis verser sur la couverture chocolat hachée puis lisser à la spatule hors du feu.

Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée.

Décercler les entremets bien froids ou congelés en surface et les disposer sur une grille posée sur une plaque.

A l'aide d'une louche verser de façon uniforme le glaçage, de façon à recouvrir entièrement l'entremet.

Remettre aussitôt au froid et laisser prendre qq minutes.

Servir avec un coulis de mangue ou fruits rouge ainsi qu'un sorbet coco ou mangue