

## BAVAROIS MANGUE FRAISE DISQUE CHOCOLAT BLANC

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 60 min
- **Temps de cuisson :** 20 min+10
- **Temps de repos :** 5 h



### Ingrédients pour 8 à 12 personnes

#### Dacquoise à la noix de coco :

- 20 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre glace
- 50 g de noix de coco râpée
- 2,5 blancs d'œufs (environ 75 g)
- 25 g de sucre semoule

#### Bavaoise à la fraise :

- 390 g de fraises
- 20 cl de crème entière liquide
- 80 g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- le jus d'1/2 citron

#### Bavaoise à la mangue :

- 390 g de mangues (environ 2 mangues)
- 20 cl de crème entière liquide
- 80 g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- le jus d'1/2 citron

#### Décor :

- 1 mangue

#### Disque de chocolat blanc :

- 100 g de chocolat blanc

### Étapes de préparation

#### Dacquoise à la noix de coco :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter la noix de coco râpée.
- Fouetter les blancs en neige en les meringuant petit à petit avec le sucre semoule. Les ajouter délicatement au mélange précédent.
- Mettre la pâte dans un cercle de cuisson de 18 cm environ et faire cuire 20 min environ, jusqu'à coloration.

#### Bavaoise à la fraise :

- Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- Réduire les fraises en purée. Les passer au tamis afin d'enlever les pépins.
- Dans une casserole, mélanger la purée de fraises, le jus de citron et le sucre en poudre. Faire chauffer et ajouter la gélatine bien essorée, remuer. Laisser refroidir.
- Monter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer à la purée de fraises en soulevant délicatement.
- Verser la mousse de fraise sur la dacquoise. Laisser prendre au frais.

#### Bavaoise à la mangue :

- Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- Réduire les mangues en purée.
- Dans une casserole, mélanger la purée de mangue, le jus de citron et le sucre en poudre. Faire chauffer et ajouter la gélatine bien essorée, remuer. Laisser refroidir.
- Monter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer à la purée de mangue en soulevant délicatement.
- Verser la mousse de mangue sur la mousse de fraise. Laisser prendre

#### Disque de chocolat :

Fondre le chocolat blanc au bain marie étalez sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé et laissez refroidir. Puis découper à la taille du gâteau avec la pointe d'un couteau trempé dans l'eau chaude.

