

BAVAROIS MANGUE

- **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

Pour le biscuit à la cuillère :

- 3 blancs d'œufs (120 g)
- 5 jaunes d'œufs (80 g)
- 100 g de sucre
- 100 g de farine

Pour la mousse mangue :

- 250 g de pulpe de mangue (obtenue avec 2 ou 3 mangues)
- 2 blancs d'œufs
- 50 g d'eau
- 150 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fraîche liquide à 30 % de M.G.

Sirop :

- 115 g d'eau
- 150 g de sucre
- 20 cl de kirsch (sirop de fraise pour moi)

Miroir à la mangue :

- 250 g de pulpe de mangue
- 50 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine

1 mangue en morceau (et 1 tranche pour le décor)

Étapes de préparation

Biscuit à la cuillère :

Battre les blancs en neige avec la moitié du sucre. Dans un autre récipient, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine. Détendez ce mélange avec 1 bonne cuillère à soupe de blancs en neige et remuez. Ajoutez le reste et mélangez en soulevant délicatement la masse de bas en haut. Dès que le mélange est homogène, mettre dans une poche à douille munie d'une douille n°10 et formez un cercle en spirale de 23 cm (pour un cercle à entremet de 22 cm et 4,5 cm de hauteur). Faites cuire à four préchauffé à 180 °C pendant 10 mn environ. Laissez refroidir avant de démouler et découpez-le à la dimension du cercle. Vous pourrez faire des boudoirs avec le reste de la pâte.

Préparation du sirop :

Portez à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu ajoutez le kirsch (ou sirop). Laissez tiédir et imbinez le disque de 23 cm de diamètre. Posez votre cercle à entremet sur la génoise imbibée et parsemez-la de morceaux de mangue (réservez une tranche pour la décoration).

Préparation de la mousse :

La meringue italienne : Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Simultanément, battre au batteur électrique les blancs d'œufs en neige. Lorsque le sirop atteint 117°C, versez-le en filet sur les blancs en neige qui continuent à être battus. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue ait refroidie. Elle doit être bien ferme et bien brillante. Réservez au frais.

La crème fouettée : A l'aide d'un robot, battre la crème fraîche bien froide en crème fouettée jusqu'au bec d'oiseau. La cuve et le fouet de votre robot doivent être bien froids pour que ça monte, je les mets 15-20 mn au congélateur. Quand il fait très chaud, la crème fouettée ne monte pas et se transforme en beurre. Pour cette fois ci, je l'ai montée à la main, dans un bol bien froid qui était posé dans un autre bol remplis de sac à glaçon et ça a marché. Réservez au frais.

La pulpe de mangue : Mettre la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Faites chauffer la moitié de la pulpe de mangue dans une casserole et ajoutez la gélatine essorée hors du feu, mélangez. Incorporez ce mélange au reste de la pulpe froide. Puis incorporez délicatement la meringue italienne et la crème fouettée en soulevant la masse de bas en haut. Versez cette mousse sur votre génoise parsemée de morceaux de mangue en prenant soin de laisser une petite marge de 0,5 cm du bord de votre cercle pour le miroir. Laissez prendre au frigo pendant 5 heures minimum.

Préparation du miroir :

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Faites chauffer la moitié de la pulpe de mangue avec le sucre dans une casserole. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée puis incorporez ce mélange au reste de la pulpe de mangue froide. Pour finir ajoutez le sirop et mélangez. Attendez que cette préparation soit tiède (30-40°C) pour la verser sur votre mousse. Faites-le quand votre mousse est prise afin d'éviter que les deux préparations se mélangent.

