

Verrines aux fruits

Verrines de gelée passion et mousse jivara lacté à la mangue fraîche



12h50 **40 min** **10 min** **12h** **294**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients pour la gelée et la mousse

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine pour la gelée dans un bol d'eau froide.
- 2 Placer une passoire sur un saladier. Couper et vider la chair du fruit de la passion dans la passoire pour filtrer le jus.
- 3 Réserver le jus dans un verre.
- 4 Eplucher la mangue, la couper en cubes avec un couteau éminceur. Réserver.
- 5 Faire tremper la gélatine pour la mousse dans un bol d'eau froide.
- 6 Fendre la gousse de vanille en deux avec un couteau d'office, extraire les graines en grattant avec la lame.
- 7 Verser les graines et la gousse fendue dans un récipient avec le lait.
- 8 Pour optimiser l'utilisation de la gélatine, la faire tremper idéalement pendant 20 minutes dans beaucoup d'eau froide.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la gelée

1 **Mangue**
180 g **Fruit de la passion**
75 g **Eau**
35 g **Sucre semoule**
3 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la mousse

140 g **Chocolat au lait**
200 g **Crème liquide (fleurette)**
100 ml **Lait entier**
1 **Citron(s) vert(s)**
2 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 2

Préparation de la gelée de passion

- 1 Verser dans une casserole le jus de passion, le sucre et l'eau minérale. Porter ce mélange à ébullition.
- 2 Laisser bouillir entre 30 secondes et 1 minute, puis arrêter la cuisson.
- 3 Essorer la gélatine et l'incorporer dans la casserole, remuer pour accélérer sa dissolution.
- 4 Verser la gelée dans un verre avec un bec verseur, laisser tiédir à température ambiante.

Étape 3

Préparation de la mousse Jivara

- 1 Monter la crème en chantilly à l'aide du batteur pendant 10 minutes en augmentant la vitesse progressivement.
- 2 Mettre une casserole avec un peu d'eau sur le feu, placer un cul de poule sur la casserole en veillant à ce que son fond ne touche pas l'eau.
- 3 Verser le chocolat dans le cul de poule, laisser fondre au bain-marie en remuant avec une maryse.
- 4 Verser le lait vanillé dans une casserole et porter à frémissement.
- 5 Quand le lait est chaud, éteindre le feu et incorporer la gélatine égouttée.
- 6 Mélanger et réserver la casserole de lait.
- 7 Verser en trois fois le lait chaud dans le chocolat fondu, en mélangeant énergiquement avec une maryse pour faire émulsionner la préparation.
- 8 Verser en deux fois la préparation au chocolat dans la chantilly en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 9 Râper un peu de zeste de citron vert sur la mousse, mélanger.
- 10 Couvrir de film alimentaire, réserver pendant quelques heures au réfrigérateur.
- 11 L'émulsion est le terme à retenir quand on travaille le chocolat. Elle consiste à mélanger deux éléments liquides non-miscibles tels la graisse du chocolat et l'eau du lait.

Étape 4

Préparation des verrines

- 1 Déposer quelques dés de mangue au fond des verrines.
- 2 Couvrir les dés de mangue de gelée passion.
- 3 Recouvrir d'un film alimentaire et réserver pendant une nuit au réfrigérateur.
- 4 Pour éviter le choc thermique, penser à laisser tiédir la gelée avant de la verser dans les verres.

Étape 5

Dressage

- 1** Le lendemain, sortir les verrines et la mousse au chocolat du réfrigérateur.
- 2** Prendre une poche à douille et insérer une douille cannelée. Remplir la poche de mousse au chocolat, garnir les verrines, sur la gelée.
- 3** Déposer quelques grains de fruits de la passion sur la mousse.
- 4** Ajouter quelques perles de chocolat et servir.