

MES TABLES DE FETES



Terrine blue lagon

Ingrédients pour la terrine

- 1 mangue coupée en fines tranches
- 25 cl de curaçao
- 30 cl d'eau
- 20 cl de jus de fruits exotique
- 200 g de miel liquide (de l'acacia pour moi)
- 6 biscuits à la cuiller
- un peu de noix de coco râpée (facultatif)
- 6 g d'agar agar

pour la crème bleue

Mélanger au batteur électrique, 20 cl de crème fraîche, 2 bonnes cuillères à soupe de mascarpone, du sucre glace et du curaçao pour colorer à votre goût.

Passer la terrine sous l'eau froide et tapissez la de film .Dans une casserole, verser le miel, l'eau et le jus de fruit, faire bouillir pour obtenir un léger sirop. Ajouter l'agar agar et faire bouillir 30 s. Retirer la casserole du feu et ajouter le curaçao, remuer doucement. Peler et couper la mangue en fines lamelles. Verser 1/2 cm de gelée dans le fond de la terrine et mettre au froid pour que la gelée se fige. Disposer une couche de lamelles de mangue sur la gelée prise, recouvrir de gelée, faire prendre au froid. Continuer d'alterner la gelée et les lamelles de mangue jusqu'à épuisement. Verser un peu d'eau et de curaçao dans une assiette creuse et passer y rapidement les biscuits. Terminer la terrine avec une couche de biscuits, refermer le film sur la terrine, poser un poids dessus et mettre au froid pour plusieurs heures. Démouler et couper des tranches que vous pouvez servir avec au choix une boule de glace vanille, de la crème bleue ou juste saupoudrées d'un nuage de noix de coco râpée.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>