

Mes Tables de Fêtes



Verrines exotiques Kiwano, mangue, fruits de la passion

Ingrédients pour une dizaine de petites verrines

- 1 kiwano (10 cl de jus)
- 5 fruits de la passion (10 cl de jus)
- 1 mangue
- 20 cl de lait de coco
- 80 g de sucre fin plus 1 c à soupe pour la purée de mangue
- 2 c à café d'agar agar

Couper le kiwano en deux, récupérer la pulpe dans une passoire. A l'aide d'un pilon ou d'une cuillère écraser la pulpe pour séparer les graines et recueillir le jus du kiwano.

Petite astuce : j'ai mixé le mélange graines plus pulpe à l'aide d'un petit mixer à herbes et passé le tout dans la passoire, cela centrifuge la pulpe gélatineuse et permet de mieux liquéfier l'ensemble.

Vous obtenez environ 10 cl de jus.

Couper les fruits de la passion et séparer le jus des graines dans une passoire avec le pilon.

Vous obtenez 10 cl de jus.

Peler et couper la mangue, la réduire en purée, la sucrer si utile. Réserver.

Dans deux petites casseroles mettre,

Dans la première le jus de Kiwano, ajouter 40 g de sucre (environ 2 c à s) et 10 cl de lait de coco. Bien mélanger au fouet. Chauffer à ébullition légère, ajouter en pluie 1 c à café d'agar agar tout en fouettant, laisser l'ébullition 20 secondes et arrêter le feu. Laisser légèrement tiédir puis verser dans les verrines au 1/3 de la hauteur. Réserver.

Dans la seconde casserole, verser le jus des fruits de la passion, le sucre restant, 10 cl de lait de coco et procéder de la même façon que pour le jus de Kiwano. Verser cette préparation dans les verrines sur la première couche pour arriver aux 2/3 de la hauteur. Réserver au frais.

Compléter les verrines refroidies avec une couche de purée de mangue et mettre au frais. Décorer de quelques graines de fruits de la passion avant de servir.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>