

Sablés fins à la mangue, crème fouettée aux fruits de la passion



source : Magazine "Cuisinez comme un chef" nov 07

prep : de 30 à 45 minutes

cuisson : 15 minutes

sortir le beurre, mettre la crème au frigo et un saladier et les fouets du mixeur au congélo 1 heure avant

tout peut être préparé à l'avance sauf la crème fouettée qui doit être faite au dernier moment

Pour 4 personnes

2 mangues

3 fruits de la passion

1 blanc d'oeuf

110g farine

100g sucre glace (75 + 25)

100g beurre pommade coupé en dés

250ml crème liquide

1 pincée de sel fin

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger 75g de sucre glace avec le beurre. Incorporer la farine, le sel et le blanc d'oeuf et travailler jusqu'à ce que le pâte soit bien homogène. Transvaser la pâte dans une poche à douille.

Découper une feuille de papier sulfurisé à la taille de la plaque à pâtisserie. Dessiner dessus 4 cercles de 10cm. Retourner la feuille et la poser sur la plaque. Dessiner 4 spirales dans les cercles à l'aide de la poche douille en commençant par l'extérieur et terminant au milieu.

Cuire au four 15 minutes

Peler la mangue. La couper en fines lamelles. Détailler les parures en petits dés. Réserver.

Extraire la pulpe des fruits de la passion, réserver





Au moment, monter la crème en chantilly. Quand elle commence à monter, incorporer 25g de sucre glace.

Incorporer très délicatement à la spatule la moitié de la pulpe des fruits de la passion et les dés de mangue.

Placer un sablé au centre de chaque assiette

Recouvrir de 2 csoupe de chantilly.

Disposer les lamelles de mangue

Ajouter de la pulpe de fruits de la passion.

Remettre par dessus de la chantilly

La petite touche perso : ajouter des pépites de chocolat, ou plus exactement des **perles Valrhona**, tellement plus festives esthétiquement parlant...



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>