



### **GELEE DE MANGUE, FRUITS EXOTIQUES ROTIS, CREME MASCARPONE, TUILE A LA BANANE**

**Pour 8 verrines ou 4 petits desserts individuels :**

**La gelée :** 1/2 mangue, 1 feuille de gélatine, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre

**Les fruits :** 1 ananas Victoria, 1/2 mangue, 20 grs de beurre, 2 cuil. à soupe de sucre en poudre

**La crème :** 150 grs de mascarpone, 2 cuil. à soupe de sucre, 50 grs de crème fraîche montée en chantilly, 1/2 gousse de vanille

**La tuile à la banane :** 50 grs de banane, 30 grs de sucre, 5 grs de farine, 30 grs de beurre fondu, 10 grs de lait

**La gelée :** Peler et mixer la 1/2 mangue, faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Mettre à chauffer doucement la purée de mangue, ajouter le sucre en poudre et la feuille de gélatine essorée. Mélanger, répartir dans les verrines. Faire prendre au réfrigérateur.

**Les fruits :** détailler la chair de mangue et d'ananas en petits cubes. Faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter le sucre en poudre dès qu'il mousse. Ajouter les fruits et faire légèrement caraméliser en secouant la poêle. Laisser refroidir.

**La crème :** Batre le mascarpone avec le sucre pour l'assouplir, ajouter les graines d'une demi gousse de vanille, puis délicatement les 50 grs de chantilly. Mettre au frais.

**Les tuiles à la banane :** Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité. Mettre cette pâte 30 mn au réfrigérateur avant de l'étaler très finement en disques sur un silpat ou un moule anti adhésif. Cuire au four à 160° jusqu'à coloration. Mouler sur un rouleau à pâtisserie pour donner la forme de tuiles ou cassez les pour leur donner des formes différentes.

**Montage du dessert :** Quand la gelée est prise, poser une ou 2 cuil. à café de fruits caramélisés, un peu de crème mascarpone et planter au dernier moment avant de servir une tuile à la banane. Ces 4 petites recettes sont des éléments que vous pouvez décliner à l'infini en changeant les fruits, les parfums de la gelée, les tuiles à la banane peuvent décorer une mousse au chocolat par exemple ou tout autre dessert à base de chocolat.

**Blog :** [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)