

# Entremet mangue passion



Pour un cadre de 30 x 20 cm :

Financier : 6 blancs d'œuf - 260 g de sucre glace - 200 g de beurre - 160 g de poudre d'amande - 70 g de farine - 100 g de pépites de chocolat

Mousse à la mangue passion : 3 flacons de coulis mangue passion (chez Vahiné, ici. Environ 495 g) - 100 g de sucre - 40 cl de crème fleurette entière - 6 feuilles de gélatine -  $\frac{1}{2}$  mangue bien mûre (fac)

Miroir à la mangue : 1 flacon de coulis de mangue - 2,5 feuilles de gélatine - 1 jus de citron - 1/2 flacon d'eau -  $\frac{1}{2}$  mangue +  $\frac{1}{2}$  fruit de la passion (déco)

\*\*\*\*\*

- Préparation du financier : Mettre le beurre dans une casserole et faire chauffer à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce qu'une odeur de noisette se dégage. Couper le feu et réserver.
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre glace tamisés ensemble. Ajouter la poudre d'amande et mélanger de nouveau. A la main, fouetter les blancs, jusqu'à ce qu'ils soient un peu mousseux en surface. Ajouter les ingrédients secs (pépites de chocolat compris), toujours au fouet à main. Et enfin, ajouter doucement le beurre fondu.
- Beurrer un cadre à pâtisserie et le papier cuisson sur lequel il est posé. Verser la pâte et faire cuire à 160° pendant +/- 20 minutes, en surveillant vers la fin. Laisser refroidir.
- Préparation de la mousse mangue passion :
- Mettre le fouet et le saladier au congélateur, ainsi que la crème liquide. Tout doit être bien froid.
- Faire chauffer 1 flacon de coulis de mangue, avec le sucre et mélanger. Dès que ça frémit, ajouter les feuilles de gélatines préalablement ramollies à l'eau froide. Bien mélanger.
- Ajouter les 2 autres flacons, mélanger et verser dans un bol jusqu'à quasi refroidissement.
- Préparer la chantilly et une fois que le coulis est assez froid (mais pas figé !!!), les mélanger ensemble délicatement (On peut alors ajouter des dés de mangues fraîches à la mousse, à ce moment là). Verser la mousse sur le financier, lisser et réserver au frais.
- Préparation du miroir :
- Faire chauffer le coulis de mangue, avec le jus de citron et 50 g de sucre. Dès le début du frémissement, y faire fondre la gélatine, ramollie dans l'eau froide et bien mélanger.
- Laisser refroidir jusqu'à tiédissement et couler le miroir sur la mousse, en étalant délicatement pour bien recouvrir l'entremet. Décorer de mangue fraîche et réserver au froid.

BFI  
sandra