

Soupe de mangue, fraise et meringue italienne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|------------|
| 279872 | Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé | 1 Kilo |
| 9026 | Fraises 1 kg PassionFroid | 300 Gramme |
| 207657 | Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine | 200 Gramme |
| 197708 | Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g | 300 Gramme |
| | Groseilles | 10 Pièce |
| | Sucre semoule | 100 Gramme |
| | Meringue | 10 Pièce |
| | Fleurs comestibles | 10 Pièce |

Etapas de préparation

- 1 Cuisson des sablés breton de façon traditionnelle. En sortie de four, les réduire en miettes
- 2 Ecraser les meringues croquantes. Réserver
- 3 Monter les blancs d'œufs et réaliser une meringue italienne avec un sucre cuit à 121°C. Réserver
- 4 Mixer les cubes de mangues de façon à obtenir une soupe. Au besoin, détendre avec une goutte d'eau ou jus d'orange. Réserver
- 5 Couper les fraises et les déposer au fond de l'assiette de service. Saupoudrer d'un ou deux tours de poivre du moulin
- 6 Dresser en recouvrant les fraises de soupe de mangue. Ajouter une quenelle de meringue italienne
- 7 En finition : brisures de palets bretons, meringue croquante et fleurs

Soupe de mangue, fraise et meringue italienne

L'astuce du chef



Un jus de citron ou de n'importe quel agrume permettra de faire ressortir le goût du fruits ainsi que sa fraîcheur.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid