Tatin de mangue passion vanille en cage

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	5 Pièce
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	500 Gramme
184108	Purée de fruits de la passion sucrée 1 kg Andros	20 Centilitre
184106	Purée de fraises sucrée 1 kg Andros	20 Centilitre
184107	Purée de framboises sucrée 1 kg Andros	20 Centilitre
	Chocolat de couverture 70% cacao Venezuela	500 Gramme
	Fruits de la passion	2 Pièce
	Gousse de vanille	2 Gramme
	Agar-agar	3 Gramme
	Feuille d'or	2 Feuille

Etapes de préparation

1. Préparer vos coques en chocolat à l'avance. Bien tempérer le chocolat pour une belle brillance.
2. Décongeler les fonds de tartelette à température ambiante pendant 15 mn. Préparer vos emporte-pièces à la taille désirée. Cuire sur une plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 160°C pendant 15 à 20 mn en fonction des volumes. Réserver après cuisson.
3. Dans un petit sautoir, mettre la purée de fruits de la passion puis ajouter la vanille et les fruits de la passion grattés. Faire infuser l'ensemble, puis ajouter les cubes de mangue. Après 5 mn de chauffe, saupoudrer d'Agar-Agar.
4. Mouler dans le moule qui a servi à la cuisson des fonds pour avoir le même diamètre. Laisser refroidir au frais et démouler au moment du dressage assiette. Décorer avec les feuilles d'or.
5. Finir avec le mélange purée fraise framboise pour l'accompagnement.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Tatin de mangue passion vanille en cage

L'astuce du chef

Plus la cuisson est douce pour les fruits, plus jolie sera la brillance.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation