



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	100 Gramme
207602	Blanc d'œuf ODF 1 kg Cocotine	20 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	10 Gramme
228541	Jaune d'œuf liquide SOL ODF 1 kg Cocotine	20 Gramme
	Farine	10 Gramme
	Sucre semoule	20 Gramme
239488	Beurre plaquette doux BIO 82 % MG 250 G Candia	10 Gramme
	Jus d'un citron	1 Pièce
	Café	1 Pièce
	Gros sel	PM

Etapas de préparation

- Réaliser un sablé au café : mélanger la farine, le sucre, le sel, le jaune d'œuf et le beurre de façon grossière. Laisser reposer 2 heures en chambre froide. Étaler le sablé au rouleau sur une épaisseur de 3/4 millimètres. Cuire au four à chaleur sèche température stabilisée 180°C. En sortie de four : badigeonner la plaque de sablé d'un mélange jaune d'œuf cru et espresso, puis remettre au four quelques instants. Après complet refroidissement, concasser la plaque de biscuit et réserver.
- Réaliser de la crème d'agrumes : mixer les cubes de mangue et les segments d'orange dans le jus de citron jusqu'à obtention d'un liquide complètement lisse. Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre semoule jusqu'à blanchiment. Porter à ébullition le mélange d'agrumes mixé, puis le verser sur le mélange œuf sucre semoule. Mélanger énergiquement hors du feu. Le mélange doit épaissir. Terminer la crème en incorporant des cubes de beurre froid. Réserver en poche à pâtisserie.
- Préparer la meringue italienne : monter les blancs d'œufs puis couler un sucre cuit à 120°C et mélanger jusqu'à complet refroidissement. Réserver en poche à pâtisserie.
- Dresser. En finition : quelques zestes de citron vert.

L'astuce du chef



Pour une verrine encore plus surprenante, il est intéressant de mettre la crème agrume chaude sur les brisures de sablé et de recouvrir de meringue italienne glacée (le montage se fera alors à la minute).

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid