

Bonbon Picodon à la mangue pétillante



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	5 Gramme
286971	Picodon au lait cru AOP 26% MG 120 g L'Affineur du Chef	10 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.001 Litre
	Poudre de pistache	2 Gramme
	Sucre pétillant	2 Gramme
	Anis vert en poudre	1 Gramme
	Pluche de shiso	1 Pièce
	Pectine de pomme, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler les cubes de mangue à l'état surgelé au couteau ou au mixeur.
- 2 Saupoudrer les cubes de mangue de pectine de pomme et de sucre pétillant.
- 3 Mixer les picodons puis ajouter la crème liquide préalablement montée. Assaisonner sel et poivre. Mettre en poche puis pocher sur une feuille de silpat, exactement comme pour une truffe en prenant soin de déposer un cube de mangue.
- 4 Terminer le pochage avec la mousse de picodon pour emprisonner les cubes de mangue. Réserver au froid positif quelques heures.
- 5 Enrober les truffes de picodon dans une poudre de pistache anisée. Dressage et pluche de shiso en finition.

Bonbon Picodon à la mangue pétillante

L'astuce du chef



Pour que les cubes de mangue collent bien à la mousse de picodon, il est préférable de les rouler dans de la pectine de pomme.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid