

Recette douceur coco-mangue et mousse de yuzu bio

"Recette de dessert bio et gourmand : accordez-vous une douceur coco-mangue et mousse de yuzu !"

Connaissez-vous le yuzu ? Cet agrume est très prisé des grands chefs, et ce n'est pas pour rien !

Nous vous proposons d'en faire une mousse, accompagnée d'une douceur coco-mangue.

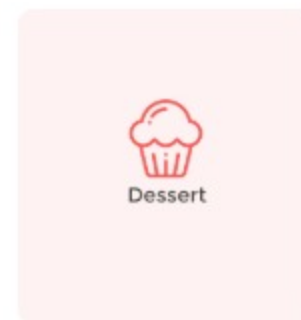
Une recette de chef accessible dont vous nous direz des nouvelles !

↓ Voir les ingrédients

 Temps de préparation	35 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Moyen



Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Recette proposée par Aude F. pour le grand concours « vos recettes de chef » organisé par Jardin BiO de janvier à mars 2013.
- 20 cl de crème liquide entière
- 60 gr de cassonade
- 15 cl jus de Yuzu
- 100gr de sablés caramel au sel de Guérande Jardin BiO
- Petit morceaux de beurre salé
- 100gr de pain d'épices au Miel Jardin BiO
- 100gr de pain d'épices au Miel Jardin BiO
- 250ml de lait de coco Jardin BiO
- 4 cuillère soupe de noix de coco râpé
- 2 jaunes d'œufs
- 100gr de mascarpone
- 100gr de fromage blanc
- 2 mangues
- 3 fruits de la passion
- 2 feuille de gélatines
- 4 cuillères à soupe de sucre

Etapes de préparation

- 1 Mélanger dans un saladier le jus de Yuzu et les 60g de cassonade et y ajouter la crème liquide.
- 2 Passer la préparation au chinois afin d'éviter des grumeaux et la mettre dans le siphon. Mettre une cartouche de 8g de NO2 puis secouer et mettre au frais environ 2 heures. Si vous n'avez pas de jus de Yuzu utiliser du citron vert.
- 3 Émietter les sablés au sel de Guérande Jardin BiO et couper le pain d'épices Jardin BiO en petit morceaux. Le faire revenir dans une poêle avec du beurre salé. Réserver.
- 4 Battre deux jaunes d'œufs avec un peu de sucre, ajouter 200ml de lait de coco Jardin BiO, le mascarpone et le fromage blanc. Ajouter 4 cuillères à soupe de noix de coco râpé.
- 5 Prendre un emporte pièce rond, le remplir du mélange de pain d'épices et de sablés. Couper à la mandoline des tranches de mangues et à l'aide de l'emporte pièce y découper la même forme. Déposer une tranche de mangue sur les biscuits avec une couche de mélange coco et refaire encore une fois cette étape. Mettre au frais.
- 6 Évider les fruits de la passion et les passer au chinois pour récupérer le jus. Faire revenir le jus, le sucre et la gélatine jusqu'à ce que le mélange épaississe. Mettre sur une assiette la mousse, le coulis et le dessert coco-mangue. Déguster immédiatement et régalez vous !