

Croustillants pralinés mangue-chocolat

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 3 h

Les ingrédients pour 5 cercles à entremets de 8 cm de diamètre :

1 mangue

70 g de chocolat au lait

100 g de pâte pralinée

100 g de chocolat noir à 63% de cacao

80 g de gavottes brisées ou de feuillantine

2 c à c de maïzena

2 feuilles de gélatine

40 g de sucre

20 cl de crème liquide entière très froide

2 jaunes d'oeufs

40 g de beurre

20 cl de lait

Menthe et cacao en poudre pour la décoration

Préparation des croustillants :

Laisser fondre le chocolat au lait concassé au bain-marie et ajouter en remuant la pâte pralinée et les gavottes émiettées ou la feuillantine. Bien mélanger et répartir cette préparation dans les cercles tapissés de rhodoïd. Réserver au frais 30 mn.

Préparation de la crème à la mangue :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena et ajouter 15 cl de lait. Mélanger et verser dans une petite casserole. Faire épaisir à feu doux en remuant. Hors du feu ajouter 1 feuille de gélatine essorée et 100 g de pulpe de mangue mixée finement. Laisser tiédir et ajouter le beurre en parcelles. Verser sur les croustillants et mettre au frais.

Préparation de la mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. (attention de ne pas trop le chauffer). Chauffer les 5 cl de lait restants et y dissoudre la 2^{ème} feuille de gélatine essorée. Verser sur le chocolat en remuant et hors du feu. Laisser un peu tiédir. Monter la crème en chantilly dans un récipient très froid et l'incorporer délicatement en 2 fois à au chocolat. Verser dans les cercles et lisser la surface. Remettre au frais 2 h minimum.

Pour le service retirer les cercles , saupoudrer de cacao, mettre 2 lamelles de mangue et une feuille de menthe.

Vin conseillé : un crémant de Loire

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>