

Terrine fraises et mangue

Préparation 25 mn

Cuisson 2 mn

Réfrigération 3 h

Les ingrédients (avec les proportions j'ai fait une terrine de 23 cm et 2 cercles)

350 g de belles fraises (en prévoir plus pour faire éventuellement un coulis)

1 belle mangue

30 cl de crème liquide très froide

100 g de poudre d'amandes

50 g de sucre glace

5 feuilles de gélatine

1 sachet de sucre vanillé (que j'ai rajouté)

Couper les extrémités de la mangue, enlever la peau et découper des tranches de chaque côté du noyau pour récupérer toute la chair. Tailler la moitié de la chair en dés et les mixer finement. Verser cette purée dans une petite casserole, chauffer légèrement et ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et égouttées. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.

Couper en dés le reste de mangue ainsi que les 3/4 des fraises.

Battre la crème liquide très froide en chantilly pas trop ferme dans un saladier lui-même froid, incorporer la sucre vanillé et la moitié du sucre glace en terminant de battre.

Incorporer l'autre moitié du sucre glace dans la purée de mangue avec la poudre d'amandes. Verser la chantilly en tournant délicatement et ajouter les dés de fraise et de mangue tout en mélangeant doucement.

Tapisser la terrine de papier film en le laissant dépasser. Couper le reste des fraises en 2 et les ranger tête-bêche au fond de la terrine. Verser la préparation en tassant bien avec le dos d'une cuillère et recouvrir la terrine en rabattant le papier film qui dépasse. Mettre minimum 3 h au réfrigérateur.

Déguster frais avec éventuellement un coulis de fraises.

Vin conseillé : un Jurançon ou un Côteaux-du Layon moelleux

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>