

SWEET JALAPENO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Curry jaune thaï
450g



Bresc Purée d'ail noir
325g



Bresc Purée de piments
rouges 450g

INGRÉDIENTS

4

Biscuit à la noix de coco :

50 g de beurre
6 œufs
190 g de sucre
190 g de farine
100 g de noix de coco râpée
2 gouttes de colorant vert

Enrobage au citron vert :

175 g de chocolat au citron vert
75 g d'eau
150 g de sucre
100 g de lait concentré
10 g de gélatine
3 gouttes de colorant vert
2 gouttes de colorant noir

Glaçage au piment rouge :

175 g de chocolat blanc
75 g d'eau
150 g de sucre
100 g de lait concentré
10 g de gélatine
10 g de purée de piment rouge Bresc

Parfait glacé au mojo verde :

250 g de crème fouettée
50 g de jaune d'œuf
35 g de sucre
10 g de Mojo verde Bresc
1 gousse de vanille

Crèmeux au chocolat :

60 g de lait
110 g de crème fraîche
45 g de jaune d'œuf
35 g de sucre cristallisé
10 g de purée d'ail noir Bresc
100 g de chocolat amer
1/2 feuille de gélatine

Mousse de mangue :

5 dl de coulis de mangue
10 g de gélatine
2,5 dl de crème fraîche fouettée
10 g de curry jaune thaï Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Biscuit à la noix de coco :

Faire fondre le beurre. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. À l'aide d'une spatule, incorporer la farine au mélange d'œufs, puis le beurre et le colorant. Aplanir uniformément la pâte et saupoudrer de noix de coco râpée. Enfourner 8 minutes au four à 200 °C.

Enrobage au citron vert :

Verser l'eau, le sucre et le lait concentré dans une casserole et porter à ébullition. Puis dissoudre la gélatine trempée et le chocolat dans ce mélange chaud. Colorer avec le colorant alimentaire et laisser refroidir.

Glaçage au piment rouge :

Porter à ébullition l'eau, le sucre, la purée de piment et le lait concentré. Dissoudre la gélatine trempée et le chocolat dans ce mélange chaud et laisser refroidir.

Parfait glacé au mojo verde :

Mettre le jaune d'œuf, le sucre, la vanille et le mojo verde au bain-marie à 37 °C. Puis battre à froid et mélanger avec la crème fouettée. Verser le parfait dans le moule et le placer au congélateur.

Crémeux au chocolat :

Battre le jaune d'œuf avec le sucre à 37 °C. Faire bouillir le lait et la crème fraîche, y dissoudre le chocolat, la purée d'ail noir et la gélatine. Ajouter au mélange d'œuf, verser en demi-boules et congeler.

Mousse de mangue :

Porter à ébullition le coulis de mangue avec le curry jaune et y dissoudre la gélatine trempée. Laisser refroidir le mélange, puis y incorporer la crème fraîche fouettée.

Préparation :

Verser la mousse de mangue dans un récipient sphérique de 8 cm de diamètre. Au milieu de la mousse, enfoncer légèrement la boule congelée de crémeux au chocolat. Découper le biscuit à la noix de coco de façon à ce qu'il recouvre la mousse dans le récipient sphérique. Mettre au congélateur et laisser durcir. Retirer le parfait du moule et l'arroser avec l'enrobage au citron vert, puis remettre au congélateur. Retirer les boules du moule et les enrober de glaçage. Mettre au réfrigérateur et laisser décongeler lentement. Dresser la tarte à la mangue au centre de l'assiette et poser délicatement le parfait dessus. Garnir de cresson.