



LA MANGUE EN TROMPE L'ŒIL



**Le financier** : 30g de farine T55, 33g de poudre d'amandes, 83g de blancs d'œufs, 1g de levure chimique, 1g de zestes de citron vert, 75g de sucre glace, 45g de beurre fondu.

Dans une petite casserole, fondre le beurre à feu moyen et quand il arrête de chanter et qu'il a une bonne odeur de noisette, le transvaser rapidement dans un petit bol pour arrêter la cuisson et éviter qu'il ne brûle. Mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes, les zestes et la levure. Ajouter les blancs d'œufs en fouettant vivement puis incorporer sans cesser de fouetter le beurre fondu et refroidi. Quand le mélange est homogène remplir 4 moules à 1/3 de la hauteur et cuire 10 à 12 min à 180° chaleur tournante. Sortir du four et laisser refroidir.

**L'insert mangue passion** : 75g de purée de passion, 75g de purée de mangue, 1 mangue fraîche pas trop mûre, 1 gousse de vanille, 10g de sucre +2 gr de pectine NH.

Peler la mangue et la couper en dés. Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole chauffer la purée de fruit de la passion, la purée de mangue, les dés de mangue, la gousse de vanille fendue et grattée. Quand les dés de mangue sont fondants ajouter le mélange sucre pectine. Donner une courte ébullition, retirer la casserole du feu et verser la préparation au 1/3 des 4 autres moules. Poser les financiers refroidis sur l'insert. Bloquer au froid.

**La mousse au chocolat** : 70g de caraïbes, 70g de Jivara, 25g de sucre, 100g de lait frais entier, 200g de crème fleurette 35%MG, 40g de jaune d'œuf, 2g de gélatine soit 1 feuille.

Hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide. Faire une crème anglaise, mélanger les jaunes et le sucre, porter le lait à ébullition, le verser sur le mélange, remettre le tout dans la casserole et cuire à 82° sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Fondre les chocolats au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème anglaise en plusieurs fois sur les chocolats, mixer pour parfaire l'émulsion. Refroidir à 35°. Monter la crème mousseuse (consistance mousse à raser) et l'incorporer délicatement à la préparation. Remplir à moitié 4 moules avec la mousse au chocolat. Récupérer l'insert, le déposer dans la mousse et bloquer au froid.

**L'enrobage** : 600g de chocolat Ivoire ou Opalys, 600g de beurre de cacao, colorants vert et jaune liposoluble.

Fondre au bain-marie le chocolat et le beurre de cacao. En prélever 200g et les colorer en jaune. Colorer le reste en vert. Refroidir à 35°. Verser des tâches d'enrobage jaune au-dessus de l'enrobage vert. Remplir à moitié les moules vides de mousse au chocolat. Poser la partie congelée par-dessus et re bloquer au froid. Quand les mangues sont congelées les façonner avec un économètre et à la main pour leur donner une forme naturelle. Les piquer avec un couteau ou une pique à brochette et les tremper dans l'enrobage vert à taches jaunes. Attendre que l'enrobage fige. Recommencer pour chaque mangue. Poser la mangue sur un socle et floquer au spray rouge d'un seul côté puis à l'aide d'un sèche-cheveux faire fondre le spray pour le lisser.

@La cuisine de Mercotte 2023  
<https://www.mercotte.fr/>