



M A I S O N

# CARTE D'OR

*Le*  
*Cheesecake*  
*Mangue*  
*Pop-Corn*  
*Revisité*  
**et son Sorbet Plein**  
**Fruit Mangue**

## Conseils et Astuces

Pour réaliser des variantes à cette recette, vous pouvez saupoudrer la mousse cheesecake de poivre de Sichuan.



*Réalisé par*  
**Jérémy Phez**  
Brasserie Le Ponticé



## Recette

Pour réaliser les tuiles aux amandes et pop-corn, mélanger dans l'ordre les amandes, le sucre, la farine, les œufs, le beurre fondu et la gousse de vanille. Sur une plaque beurrée et farinée, poser la pâte en petits tas espacés et les parsemer de pop-corn. Cuire à 160°C pendant 10 minutes.

Pour la ganache de mangue et chocolat, préparer du caramel à sec puis le verser dans la purée de mangue. En parallèle, faire fondre le chocolat au bain-marie et le mélanger à la préparation. Réserver au frais.

Pour la mousse Cheesecake, mélanger l'ensemble des ingrédients dans l'ordre indiqué: eau, lait, sucre, jaunes d'œufs, gélatine en poudre et crème Philadelphia.

Pour le dressage, commencer par étaler la ganache de Mangue Chocolat dans l'assiette. Positionner deux quenelles de sorbet plein fruit Mangue au centre de l'assiette. Faire des pointes de mousse cheesecake. Enfin, disposer les perles de mangue, le coulis, les tuiles aux amandes et au pop-corn.

## Ingrédients

### **Pour les tuiles aux Amandes et Pop-Corn :**

200 g d'amande en poudre  
200 g de sucre  
40 g de farine  
4 œufs  
60 g de beurre fondu  
½ gousse de vanille  
30 g de Pop-Corn

### **Pour la ganache de Mangue Chocolat :**

225 g de sucre  
450 g de purée de mangue  
550 g de chocolat

### **Pour la mousse Cheesecake :**

110 ml eau  
60 ml de lait  
190 g de sucre  
60 g de jaune d'œufs  
20 g de gélatine en poudre  
400 g de crème Philadelphia

### **Pour le dressage :**

Sorbet Plein Fruit Mangue  
Perles de mangue  
Coulis de mangue  
(Référence chez Relais D'Or Miko: 836211)