



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)