

Dôme glacé aux fruits exotiques et mousse dulcey

Pour 6 personnes

Sorbet ananas passion

440g de chair d'ananas

135g de pulpe de fruits de la passion (4 fruits)

220ml d'eau

80g de sucre

Mousse dulcey

90g de chocolat dulcey

1 œuf

100ml de crème liquide entière bien froide

Crumble

40 de beurre

40g de sucre

40 de farine

40g de poudre d'amande

Glaçage

25g de [nappage neutre](#)

Colorant jaune (dosage selon le type de colorant)

1,5 feuille de gélatine

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide

Matériel: un moule demi-sphérique de 17 cm de diamètre à la base et 8 à 10 cm de profondeur.

1 thermomètre de cuisson, 1 sorbetière

La mousse dulcey : Montez 75ml de crème en chantilly, réservez au frigo.

Faites fondre le chocolat dulcey avec 25ml de crème, laissez refroidir. Séparez le jaune d'œuf du blanc, montez ce dernier en neige ferme et incorporez le jaune au mélange chocolat-crème. Pour finir incorporez la chantilly délicatement. Versez le tout dans le moule demi-sphérique et réservez au congélateur pendant au moins 4 heures.

Le sorbet ananas passion : Coupez la chair d'ananas en petits morceaux.

Dans une casserole versez les morceaux d'ananas, la pulpe de fruit de la passion, le sucre et l'eau. Portez à petite ébullition et laissez cuire 10 minutes. Otez la casserole du feu, mixez le mélange et laissez-le refroidir.

Le crumble : Coupez le beurre en petits morceaux et mélangez-les au reste des ingrédients. Travaillez la pâte avec les mains pour obtenir un mélange sableux qui s'effrite. Etalez le crumble sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four, le crumble doit être légèrement brun. Laissez refroidir.

Montage : Quand la mousse a durci au froid, démoulez la et laissez-la au congélateur. Essuyez le moule.

Passez le coulis ananas-passion à la sorbetière pendant 15-20 minutes puis versez la moitié du sorbet dans le moule, déposez l'insert dulcey en l'enfonçant dans le sorbet. Recouvrez l'insert avec le reste du sorbet et pour finir répartissez le crumble par-dessus, en appuyant dessus pour qu'il s'intègre au sorbet. (Gardez-en un peu pour la déco)

Placez au congel pendant 1 nuit.

Le lendemain réalisez le glaçage:

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Lissez le mélange au mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air.

Quand le glaçage atteint 35-40°C sortez le Dôme du congel déposez le sur une grille elle même posée sur un plat creux et répartissez le glaçage sur le dôme.

Collez le crumble mis de côté sur le pourtour du dôme et réservez au congélateur. Sortez le Dôme glacé 15 minutes avant de servir.