



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Ingrédients

La génoise :

4 gros œufs

135 g de sucre

1 c. à café bombée de sucre vanillé

135 g de farine

1 c. à café bombée de poudre à lever

1 pincée de sel

La coque en chocolat :

250 g de chocolat en pistole

Plus d'idées recettes :



Emilie cuisine avec Guy Demarle



emilie_cuisine_demarle

Entremet mangue / pistache



12



préparation
45 minutes



Préparation

La génoise :

1. Faire fondre le beurre à feu doux et réserver.
2. Dans une cuve de batteur, mettre les œufs et le sucre. Mélanger.
3. Faire chauffer ce mélange au bain-marie à 50°C en mélangeant au fouet. Retirer du feu et battre au batteur jusqu'à complet refroidissement.
4. Incorporer peu à peu la farine tamisée, mélanger délicatement et verser une petite partie du mélange dans le beurre froid. Mélanger et reverser.
5. Poser votre moule 12 céramiques sur une grille perforée et préchauffer le four à 180°C. Verser l'appareil à génoise et faire cuire pendant 20 minutes puis laisser refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler.

La coque en chocolat :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Pendant ce temps, nettoyer et sécher votre moule.
3. Une fois fondu, l'étaler à l'aide de votre pinceau le plus régulièrement possible - garder un peu de chocolat qui servira pour repasser une couche si la première passe n'est pas suffisante - et mettre au frigo pour qu'elles refroidissent.



Préparation



Ingrédients

La compotée de mangue :

1 à 2 mangues (selon la grosseur)

50g de sucre

1 c. à soupe de pâte de pistache

Pour la crème :

200 g de mascarpone

2 pots de crème la liégeoise à la vanille

(danette®)

une cinquantaine de pistache

une cinquantaine de pépites de chocolat

blanc



La compotée de mangue

1. Couper en petit morceaux la mangue.
2. Dans une poêle faire chauffer le sucre avec la mangue et la pâte de pistache et laisser compoter une dizaine de minutes. Laisser refroidir.

La mousse :

Dans un petit cul de poule, mélanger ensemble sans trop fouetter le mascarpone et les pots de crème Liégeoise à la vanille (Danette®).

Réserver

Le Montage :

1. Couper les génoises en deux à l'aide de la spatule à génoise.
2. Sortir le moule du frigo
3. Mettre la partie haute de la génoise (avec le dessin imprimé) sur la coque en chocolat.
4. Mettre une couche de crème, recouvrir de la compotée de mangue et parsemer de pistaches concassées et de pépites de chocolat blanc.
5. Refermer avec la deuxième partie de la génoise, bien appuyer pour ne pas laisser d'air. Placer au frais 1h avant de démouler.

*Ce dessert peut être préparé en avance et congelé.
Dans ce cas, décongeler 8h au frigo avant de déguster.*