

Bavarois mangue orange

Waiting for the sun

<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 8 personnes

Dacquoise :

- 125 g d'amandes entières sans la peau
- 110 g de sucre glace
- 30 g de maïzena
- 150 g de blancs d'œufs (3)
- 1/2 càc de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

Crème à l'orange :

- 1 orange non traitée (zeste et jus)
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 20 g de maïzena (2 càs rases)
- 30 g de lait (2 càs)

Crème à la mangue :

- 300 g de mangue
- 80 g de sucre
- 4,5 feuilles de gélatine
- 35 cl de crème entière bien froide

Miroir mangue :

- 100 g de mangue
- 40 g de sucre
- 1,5 feuille de gélatine

Préparer la dacquoise :

Préchauffer le four th6, 180°C. Mixer finement les amandes. Les mélanger au sucre glace, à la vanille et à la maïzena. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer 2 càs de blancs aux poudres en mélangeant rapidement. Incorporer le reste des blancs délicatement à la spatule. Chemiser le fond d'un moule à charnière avec du papier cuisson, beurrer les parois. Verser la préparation dans le moule et faire cuire 20 minutes. Laisser complètement refroidir.

Préparer la crème à l'orange :

Battre les œufs et le sucre. Ajouter la maïzena, le jus et le zeste de l'orange, puis le lait. Verser le tout dans une casserole à fond épais et faire épaissir sur feu doux en remuant sans cesse au fouet. Laisser ensuite complètement refroidir.

Préparer la crème à la mangue :

Mettre les fouets du batteur et le plat dans lequel on montera la crème au congélateur.

Mixer la mangue, y ajouter le sucre, porter le tout à ébullition.

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Lorsqu'elle est ramollie, l'essorer entre les mains, et la mettre dans la purée de mangue bouillante. Bien remuer pour la dissoudre complètement. Laisser refroidir à température ambiante.

Sortir plat et fouet du congélateur et s'en servir pour monter la crème bien froide en chantilly.

L'incorporer délicatement à la mangue complètement refroidie, à l'aide d'une spatule. Ajouter, toujours en douceur, la crème à l'orange. Mélanger pour obtenir un appareil homogène. Verser le tout sur la dacquoise. Mettre au frais.

Au bout d'une heure, le bavarois commencera à se figer.

Préparer le miroir mangue :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mixer les 100 g de mangue avec le sucre. Porter à ébullition. Essorer la gélatine entre les mains puis l'incorporer à la mangue chaude avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Laisser refroidir à température ambiante. Lorsque la mangue est froide (mais pas encore prise), verser sur le bavarois, étaler à l'aide d'une cuillère pour bien recouvrir toute la surface. Remettre au frais pour 3h au moins (voire une nuit).

Démoulage : avant de décercler le bavarois, passer un couteau pointu entre le gâteau et le moule, retirer le cercle avec précaution, ainsi que la plaque du fond et le papier sulfurisé (attention, la dacquoise est compacte mais souple, bien la maintenir dessous pour poser le bavarois sur un plat de service).