



*Desserts glacés*  
**Mojito by murano**



<b>16h35</b>	<b>12h30</b>	<b>4h05</b>	<b>0</b>	<b>260</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

### Étape 1

Préparation de l'émulsion pomme/menthe

- 1 Faire chauffer l'eau à 50°C dans une casserole. Pour cela, s'aider d'un thermomètre de cuisine. Ajouter le glucose et le sucre puis porter à ébullition.
- 2 Passer le sirop au chinois au dessus du bol d'un mixeur contenant la pulpe de pomme. Mixer et laisser refroidir.
- 3 Effeuille, laver la menthe et sécher les feuilles à l'aide de papier absorbant. Les incorporer dans le bol du mixeur puis ajouter le sucre et la crème liquide. Mixer de nouveau.
- 4 Recouvrir de film alimentaire puis laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
- 5 Le lendemain, passer la préparation au chinois au dessus d'un saladier.
- 6 Transvaser le mélange dans un siphon puis réserver au frais pendant 2 heures minimum.

### Étape 2

Préparation et cuisson de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th.3).
- 2 Verser les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour l'émulsion pomme/menthe

76.6 g **Eau**  
 20 g **Sucre semoule**  
 10 g **Glucose**  
 76.6 g **Crème liquide (fleurette)**  
 4 g **Feuille de gélatine**  
 118 g **Purée de pomme**  
 0.5 botte(s) **Menthe fraîche**  
 10.4 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour la meringue

40 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 40 g **Sucre semoule**  
 40 g **Sucre glace**

#### Ingrédients pour la gelée de rhum

33.3 g **Rhum**  
 5.3 g **Feuille de gélatine**

puis mélanger à l'aide d'un batteur.

- 3 Incorporer le sucre glace quand les blancs deviennent fermes et battre de nouveau.
- 4 Mettre la meringue dans une poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser dans de petits moules rectangulaires sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner pendant 4h.

### Étape 3

#### Préparation de la gelée au rhum

- 1 Fendre la vanille en deux dans le sens de la longueur puis gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office pour récupérer les graines.
- 2 Porter l'eau à ébullition dans une casserole puis ajouter la vanille et le sucre.
- 3 Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide puis l'incorporer dans le sirop.
- 4 Passer au chinois au dessus du bol d'un mixeur contenant le rhum puis mixer le tout.
- 5 Couler la préparation à chaud dans des moules en silicone demi-sphère. Réserver au congélateur.

### Étape 4

#### Finitions et dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur.
- 2 Tailler une pomme en julienne à l'aide d'un couteau éminceur. Verser de l'eau chaude dans un verre de dressage avec une rondelle de citron et disposer une coupelle dessus.
- 3 Déposer délicatement la gelée de rhum dans la coupelle à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Incorporer 1 à 2 cartouches de gaz dans le siphon selon le mode d'emploi, bien secouer puis verser l'émulsion de pomme et de menthe sur la gelée.
- 5 Placer une quenelle de sorbet citron sur l'émulsion puis décorer de quelques bâtonnets de pommes. Servir immédiatement.

10 cl **Eau**

1 **Gousse(s) de vanille**

6 g **Sucre semoule**

#### **Ingrédients pour le dressage**

4 c. à soupe **Sorbet**

1 **Pomme(s)**

1 tranche(s) **Citron(s) vert(s)**