

## Petits gâteaux éclair mangue



**1h**   **10 min**   **20 min**   **30 min**   **330**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du crémeux à la mangue

- 1 Dans une casserole, chauffer la purée de mangue.
- 2 En parallèle, mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 3 Séparer les blancs des jaunes afin de garder uniquement les jaunes d'oeufs.
- 4 Ajouter les jaunes d'oeufs à la purée de mangue, fouetter pour cuire le mélange comme une crème anglaise.
- 5 Attention à cuire la crème anglaise à une température située entre 82 et 85°C. Pas au-dessus sinon les jaunes commencent à cuire. Utiliser si possible un thermomètre.
- 6 Une fois la crème anglaise cuite, retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie. Celle-ci va fondre dans la crème anglaise.
- 7 Remettre sur le feu pendant environ 10 secondes pour que l'ensemble soit bien fondu.
- 8 Verser ce mélange à travers un chinois sur le chocolat blanc pour éviter des grumeaux dans le crémeux.
- 9 Mettre le crémeux au congélateur à 4°C pendant une quinzaine de minutes.

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour le crémeux à la mangue

25 cl **Coulis de mangue**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
4 feuille(s) **Feuille de gélatine**  
150 g **Chocolat blanc**

#### Ingrédients pour la pâte à choux

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
125 g **Eau**  
65 g **Farine**  
40 g **Beurre**

#### Ingrédients pour le glaçage

150 g **Fondant**  
15 g **Glucose**  
1 goutte(s) **Colorant**

## Étape 2

### Préparation du glaçage

- 1 Dans le saladier mettre du fondant, ajouter du glucose.
- 2 Le réchauffer à 36-38 °C.
- 3 Prélever une partie du fondant blanc pour le mettre dans une poche sans douille.
- 4 Colorer l'autre partie avec le colorant jaune, le mettre dans une autre poche sans douille.
- 5 Garnir une troisième poche à douille avec du crémeux à la mangue. Couper une petite ouverture à l'extrémité de la poche.
- 6 Percer trois trous dans la base de l'éclair pour le garnir de crémeux à la mangue.
- 7 Couper le bout de la poche du fondant blanc.
- 8 Verser le fondant blanc en zig zag au dessus de l'éclair. Puis, verser le fondant jaune en alternance.
- 9 Ajouter quelques pousses d'herbes sauvages.