

Verrines aux fruits

Saint honoré exotique



2h30 1h15 30 min 45 min 570

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation jus de gingembre frais

- 1 Couper le gingembre frais en morceaux.
- 2 Passer le gingembre à la centrifugeuse, réserver le jus de gingembre.

Étape 2

Préparation du crémeux

- 1 Commencer par ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Dans une casserole, mélanger la pulpe de passion avec les oeufs, le sucre et la crème.
- 3 Fouetter le tout puis commencer la cuisson sur feu moyen.
- 4 Ne pas arrêter de fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Le crémeux est cuit quand il devient épais et que la mousse disparaît.
- 5 Une fois le crémeux cuit, ajouter hors du feu la gélatine préalablement égouttée. Ajouter le beurre doux dans la préparation et fouetter vivement.
- 6 Mettre le crémeux dans une poche, mettre à refroidir au congélateur pendant un quart d'heure.
- 7 Verser la crème et le jus de passion dans une casserole

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème chantilly passion lactée

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Feuille de gélatine**
150 g **Chocolat au lait**
65 g **Jus de fruits de la passion**

Ingrédients pour le crémeux passion- gingembre

110 g **Pulpe de fruits**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 feuille(s) **Feuille de gélatine**
60 g **Beurre doux**

Ingrédients pour le sablé coco

sur feu vif. En parallèle, mettre à tremper la gélatine dans un petit peu d'eau froide.

- 8 Quand la crème bout, égoutter la gélatine et l'ajouter dans la préparation. Mélanger puis verser la crème sur le chocolat au lait dans un autre saladier. Laisser fondre tranquillement en mélangeant.
- 9 Une fois le mélange homogène, verser dans un bac en inox mis préalablement au congélateur. Remettre au congélateur pendant 15 minutes.

Étape 3

Préparation du sablé coco

- 1 Mettre le beurre dans la cuve d'un robot. L'équiper de la feuille. A défaut, ramollir le beurre avec les mains ou une spatule.
- 2 Ajouter le sucre. Crémiser le mélange, c'est-à-dire mélanger vivement le beurre et le sucre afin d'obtenir une texture crémeuse.
- 3 Une fois le mélange homogène, racler les bords, et remettre au centre. Ajouter la noix de coco et la farine. Mélanger.
- 4 Ajouter la fécule de maïs puis un oeuf. Fouetter doucement pour sabler la préparation.
- 5 Mettre du papier cuisson sur une plaque de four, étaler grossièrement le sablé.
- 6 Allumer le four à 200°C, mettre le sablé à cuire pendant 10 à 15 minutes.

140 g **Beurre**
65 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Noix de coco rapée**
140 g **Farine**
1 c. à soupe **Maïzena**

Ingrédients pour la compotée exotique

0.25 **Ananas**
1 **Mangue**
1 **Citron(s) vert(s)**
100 g **Gingembre frais**

Ingrédients pour la pâte à choux

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

Ingrédients pour le dressage

10 g **Chocolat au lait**

Étape 4

Préparation de la compotée aux fruits exotiques

- 1 Prendre un ananas victoria, parer ses côtés. Faire attention à ne pas laisser de peau.
- 2 Le tailler en deux et enlever le coeur. Couper chaque moitié en deux.
- 3 Inciser chaque quart en trois dans l'épaisseur. Puis tailler des bandes dans la largeur. Enfin tailler dans la longueur. On obtient ainsi des petits dés.
- 4 Effectuer la même opération avec la mangue.
- 5 Mélanger la mangue avec l'ananas.
- 6 Zester un citron vert sur les fruits. Les placer dans un saladier, ajouter le jus de gingembre.
- 7 Filmer au contact et mettre au réfrigérateur.

Étape 5

Le dressage

- 1 Sortir le sablé du four, le poser sur le plan de travail. Le couper à chaud dans la largeur et la longueur.
- 2 Mettre des morceaux de sablé encore chauds au fond du récipient.
- 3 Récupérer les dés de mangue et ananas. Les déposer sur le biscuit.

Mettre pendant deux minutes au congélateur.

- 4
- 5 Récupérer la verrine et le crémeux. À l'aide d'un couteau, couper le bout de la poche à douille, couler le crémeux passion sur la compotée de fruits. Remettre au congélateur.
- 6 Sortir la crème au chocolat, la verser dans la cuve du batteur muni du fouet et la monter en chantilly. Augmenter la vitesse petit à petit.
- 7 Garnir la poche à douille de chantilly au chocolat.
- 8 Récupérer la verrine du congélateur. Placer quelques choux et recouvrir de chantilly chocolat.
- 9 Prendre un peu de chocolat au lait. Le gratter avec un couteau pour réaliser des copeaux qui vont se poser sur la chantilly. Servir.