

Salade de fruit



Ingrédients

Pour deux personnes

Préparation : 20 minutes Cuisson : 10 minutes Repos : -

1 mangue
3 fruits de la passion
1 fraise
1 kumkat
Deux kiwi
½ ananas
1 pitaya
Framboises
Feuille de menthe

Bouillon de fruit

Badiane
10g de sucre de coco

200g d'eau
3 fruits de la passion

Billes de jus

1 mangue bien mure
50g de jus de passion
1 gousse de vanille

120g d'eau
8g de gélatine végétale
45g de sucre

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

Jean Emmanuel

& Co

Déroulé de la recette

Coulant à la mangue

Peler la mangue et enlever le noyau. Couper des petits morceaux.
Mixer avec la vanille et le jus de passion.

Couler dans des moules demi-sphère. Et laisser prendre au congélateur.
Lorsque les dômes sont bien pris, coller deux dômes ensemble pour former une boule. L'astuce est de les frotter sur une planche à découper pour un collage facile.

Et laisser au congélateur de nouveau pour avoir une boule bien froide.



Réaliser ensuite l'enveloppe en faisant chauffer l'eau, la gélatine végétale et le sucre.

Quand le mélange est homogène, retirer du feu et tremper les boules dans le mélange, et réserver dans des cuillères jusqu'au dressage.

Bouillon de fruit

Dans une casserole, faite chauffer l'eau, le sucre de coco, la badiane et les fruits de la passion.

Lorsque le mélange atteint l'ébullition, retirer du feu et réserver au réfrigérateur.

Une fois le mélange froid, passer au chinois et réserver.

Dressage

Dans le fond de l'assiette, à l'aide d'un cercle à entremet, déposer une brunoise d'ananas et de kiwi.

Déposer délicatement les billes de jus de mangue, et ajouter ensuite tous les fruits dessus (kumkat, fraise framboise pitaya et feuille de menthe).
Essayer de les disposer comme une assiette de restaurant.

Et couler un peu de bouillon de fruit.

Varié les plaisir en prenant des fruits qui vous font plaisir.

