

Croustillant de mangue et fruits rouges au lemoncurd

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour 2 pots de lemon curd (style pot à confiture):

10 cl de jus de citron
Le zeste de 2 citrons
150 g de sucre
100 g de beurre
4 oeufs

Pour les croustillants :

6 feuilles de brick
30 g de beurre
1 c à s de miel
12 belles c à c de lemon curd
2 mangues
50 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
6 grosses fraises
6 grappes de groseilles
36 framboises
6 sommités de menthe
Sucre glace

Pour la chantilly :

30 cl de crème liquide entière très froide
3 c à s de sucre glace
1,5 sachet de sucre vanillé

Préparation du lemon curd :

Prélever le zeste des citrons lavés. Dans un saladier en inox ou en verre supportant le bain-marie, mettre les oeufs battus, le sucre, le jus de citron, les zestes et le beurre coupé en petits morceaux. Bien mélanger et mettre le saladier sur une casserole d'eau frémissante sans que le fond du saladier touche l'eau. Mélanger régulièrement avec un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Arrêter la cuisson quand il a la consistance d'une crème épaisse et verser dans 2 pots à confiture (je les ai ébouillantés au préalable), fermer les pots et les renverser (comme pour les confitures). Quand les pots sont froids les entreposer au frigo. J'ai pu garder 1 mois sans problème le pot qui n'était pas entamé, pour l'autre qui était entamé quelques jours seulement.

Préparation des croustillants : dans une petite casserole faire fondre le beurre avec le miel. Badigeonner une feuille de brick avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Placer un ramequin retourné sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Placer la feuille de brick sur le ramequin et former un chapeau. Voir conseils plus bas. Cuire à 180° pendant 15 mn environ, à adapter suivant le four, il faut que la coupelle soit dorée. Démouler et laisser refroidir. Pratiquer de même pour les 6 feuilles de brick.

Préparation de la chantilly : dans un saladier monter la crème bien froide en chantilly et ajouter le sucre glace et le sucre vanillé. Réserver au frais.

Préparation des mangues : les éplucher, couper le long des noyaux pour récupérer la chair, et la couper en petits dés. Couper la gousse de vanille en 2 dans la longueur et récupérer les grains, les mélanger avec le sucre et ajouter ce sucre vanillé aux dés de mangue, mélanger. Réserver au frais.

Montage du dessert au moment du service : poser un croustillant de brick sur l'assiette, saupoudrer de sucre glace les bords du croustillant, déposer 2 belles c à c de lemon curd dans le fond, recouvrir de chantilly, puis mettre des dés de mangue. Couper 1 fraise en lamelles et répartir ces lamelles avec 6 framboises, et une grappe de groseille. Terminer par 1 sommité de menthe. Procéder de même pour les autres croustillants. Servir sans attendre.

Conseils : Pour plus de facilité j'ai maintenu la feuille sur le ramequin avec de la ficelle de cuisine mais sans trop serrer, juste pour garder la forme voulue. J'ai aussi diminué un peu la taille de la feuille de brick en découpant 1 à 2 cm tout le tour avec des ciseaux pour que la coupelle soit plus équilibrée. Tout peut se préparer à l'avance, il ne reste que le dressage à faire au dernier moment. J'ai aussi garni avec des 1/2 gousses de vanille, que je récupère et fais sécher quand j'ai retiré les graines mais bien sûr c'est facultatif.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>