



Chiboust de mangue safranée

20/02/2018 à 11h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 12,5 cl de lait demi-écrémé
- 2 feuilles de gélatine
- 1 demi-gousse de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 10 g de Maïzena®
- 40 g de fructose
- 4 blancs d'œufs
- 4 mangues
- 50 cl de jus d'ananas
- 1 dose de safran en filaments

Préparation :

La crème Chiboust constitue la garniture traditionnelle du saint-honoré et son nom est celui de son créateur, un pâtissier installé rue Saint-Honoré à Paris au 19e siècle. Revue et modernisée, elle apporte à ce dessert sa légèreté et son moelleux, tandis que la mangue et le safran lui donnent une touche exotique.

- Versez le jus d'ananas dans une casserole et portez à ébullition, ajoutez la moitié du safran, retirez du feu, couvrez et laissez infuser. Pelez trois mangues, taillez la chair en lamelles, puis en petits dés. Mettez-les dans le jus d'ananas bouillant et faites-les cuire pendant 2 minutes;
- Egouttez-les et répartissez-les dans le fond de huit petits bols ou coupelles de service. Réservez au frais;
- Versez le lait dans une casserole, ajoutez la demi-gousse de vanille fendue en deux et faites bouillir. Par ailleurs, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec 10 g de fructose dans une jatte. Lorsque le mélange est jaune pâle et mousseux, ajoutez la Maïzena® et fouettez à nouveau;
- Versez le lait bouillant sur ce mélange en remuant. Remettez dans la casserole et faites cuire en remuant pendant 2 minutes à feu vif jusqu'à obtenir la consistance d'une crème pâtissière;
- Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, puis pressez-la dans vos mains pour bien l'essorer et ajoutez-la dans la crème encore chaude. Mélangez intimement et laissez refroidir;
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec 30 g de fructose, puis incorporez-les dans la crème refroidie. Répartissez cette Chiboust sur les dés de mangue et réservez dans le réfrigérateur pendant 1 heure 30. Pendant ce temps, pelez la dernière mangue, coupez la chair en morceaux et passez-les à la centrifugeuse. Récupérez le jus et faites-le réduire sur feu moyen jusqu'à ce qu'il soit légèrement caramélisé;
- Démoulez les crèmes Chiboust à la mangue sur des assiettes de service, entourez de sauce à la mangue et décorez avec le reste des filaments de safran.