

Charlotte mangue mascarpone vanille

17/07/2019 à 08h50

Par [Bianca Martins](#)



©Etienne Begouen

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 15 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

Biscuit cuillère au son d'avoine :

- 130g de jaunes d'œufs
- 110g de sucre semoule
- 22g de sirop d'agave
- 200g de blancs d'œufs
- 3 g de sirop d'agave
- 75g de farine
- 75g de fécule
- 50g de son d'avoine

Coulis de mangue gélifié:

- 500g de purée de mangue surgelée
- 10 g de jus de citron
- 8g de fécule
- 8g d'eau
- 10g de gélatine

Crème de mascarpone à la vanille:

- 500g de mascarpone
- 120g de sucre semoule
- 130g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille grattées
- 10g de gélatine
- 420g de crème fouettée

Mangue poêlée à la vanille:

- 1 mangue
- Les 2 gousses de vanille grattées
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave

Préparation :

Biscuit cuillère au son d'avoine :

- Montez les jaunes d'œufs, le sucre semoule et le sirop d'agave au batteur ;
- Montez les blancs d'œufs et le sirop d'agave au batteur ;
- Tamisez ensemble la farine et la fécule puis mélangez au son d'avoine;
- Incorporez les jaunes montés aux blancs, puis mélangez la farine la fécule et le son d'avoine ;
- Dressez à l'aide d'une douille moyenne. Faites cuire au four à 180°C pendant 8/10 minutes.

Coulis de mangue gélatiné :

- Faites bouillir la mangue avec le jus de citron ;
- Mélangez ensemble la fécule et l'eau puis incorporez-la à la mangue et faites cuire le tout pour l'épaissir. Incorporez la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Versez dans 2 flexipans (moules en silicone) ronds puis réservez au congélateur pendant 6h00.

Crème de mascarpone à la vanille:

- Montez au batteur les jaunes avec le sucre et les grains de vanille. Incorporez la mascarpone tempérée puis ajouter la gélatine fondue (préalablement trempée dans l'eau froide). Puis incorporez la crème fouettée.

Mangue poêlée à la vanille:

- Coupez la mangue en petit dés puis laissez-la cuire avec la vanille et le sirop d'agave à feu doux.

Montage:

- Mettez un peu de crème mascarpone au fond du moule, puis chemisez les moules à charlottes PCB d'une bande de biscuit (environ $\frac{3}{4}$ de la hauteur). Remettez un peu de crème mascarpone, puis posez l'insert de coulis de mangue. Finissez avec la crème puis posez un disque de biscuit cuillère. Laissez prendre au congélateur jusqu'au lendemain. Démoulez puis décorez le centre avec la mangue poêlée puis nappez de nappage neutre.