

## VERRINES MANGUE MOUSSE CITRON VERT CRUMBLE AU CHOCOLAT BLANC

pour + ou - 6 verrines selon la taille des contenants

**La mousse de fromage blanc** : 45g de sucre, 12g d'eau pour le sirop, 1 jaune d'œuf, 125g de fromage blanc, 2.5g de gélatine, 15cl ou 150g de crème fleurette entière, 1/4 de jus de citron vert et QS de zestes.

Cuire le sucre et l'eau à 121°, battre au fouet dans le robot, ou à la main le jaune d'œuf, versez dessus le sirop et continuez à battre jusqu'au refroidissement. Faites fondre la gélatine préalablement ramollie et essorée dans le jus de citron chauffé. Fouettez le fromage blanc avec les zestes et le jus, incorporez à la maryse la crème montée en chantilly mousseuse, ajoutez le jaune au sucre. Réservez au froid.

**Le crumble** : 25g de beurre pommade, 30g de sucre semoule, 7g de sucre glace, 20g de poudre d'amandes, 25g de farine, QS de couverture Ivoire.

Ajoutez dans l'ordre au beurre pommade, les sucres, la poudre d'amandes et la farine pour obtenir une sorte de pâte. Détachez-la en petits morceaux et faites la cuire 10 minutes à 170° sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laissez refroidir. Faites fondre un peu de couverture Ivoire, versez cette couverture sur le crumble tout en remuant légèrement pour l'enrober. Réservez jusqu'à la cristallisation,

**La compotée** : 1 belle mangue mûre, 10g de sucre, 100g de pulpe de fruits de la passion - facultatif- QS de jus de citron.

Faites cuire 5 bonnes minutes la mangue coupée en petits dés avec le sucre et quelques gouttes de jus de citron, ajoutez si c'est votre choix la pulpe de passion. Passez et récupérez le jus.

**La gelée** : le jus de la compotée, 1/2 feuille de gélatine, ou/et 150g de pulpe de cassis et 1/2 feuille de gélatine.

Tiédifier le jus, incorporez la gélatine ramollie et essorée, réservez à T° ambiante.

### La finition:

Répartissez un peu de compotée de mangue passion au fond des verrines, puis une couche de crumble, à la poche ajoutez la mousse de fromage blanc, puis recouvrez de la gelée encore liquide. Réservez au réfrigérateur. La fine couche de gelée va prendre en 15 minutes à peine. Décorez selon votre goût.