

SABLÉ BRETON, MOUSSE MASCARPONE ET FRUITS EXOTIQUES

 Nombre de personnes : 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le sablé breton

- 3 jaunes d'œufs
- 105 g de sucre
- 150 g de beurre pommade
- 190 g de farine
- 9 g de levure chimique

Pour la mousse de mascarpone

- 60 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière

- 1 feuille de gélatine
- le zeste de citron vert
- 50 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs

Pour la brunoise de fruits exotiques

- ¼ ananas
- ½ mangue
- 2 fruit de la passion

PRÉPARATION

Pour le sablé breton

1. Sabler le beurre avec le sucre, la farine et la levure. Ajouter les jaunes.
2. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 0,5 cm. Laisser reposer au frais 1 heure minimum.
3. Découper avec les emporte-pièces et les cuire dedans, 8 à 9 minutes dans un four préchauffé à 200°C (th 6- 7). Laisser refroidir dans les cercles avant de les démouler.

Pour la mousse de mascarpone

1. Faire ramollir la feuille de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanc, puis ajouter le mascarpone et le zeste du citron vert râpé.
2. Dans une casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe de crème puis ajouter la feuille de gélatine égouttée. Verser dans le mélange au mascarpone.
3. Ajouter le reste de la crème montée en chantilly. Mélanger délicatement. Réserver au frigidaire

Pour la brunoise de fruits exotiques

1. Peler l'ananas et la mangue. Les détailler en tranches d'1/2 cm d'épaisseur puis en bâtonnets et enfin en dés. Les mettre dans un saladier. Ouvrir les fruits de la passion en deux et récupérer la pulpe à l'aide d'une petite cuillère. L'ajouter aux dés de fruits. Bien mélanger.
2. Mettre la crème au mascarpone dans une poche à douille. La déposer en rond à la surface des sablés. Terminer en ajoutant délicatement les fruits exotiques à l'aide d'une cuillère à soupe.