Bavarois au melon

Ingredients
Purée de melon
400g de melon
50g d'eau
50g de sucre
Génoise
4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
Mousse au melon
300g de purée de melon
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir à la mangue
250g de coulis de mangue
2feuilles de gélatine

Purée de melon

Mettre tous les ingrdients dans le bol 3min/95C/vitesse 2

Puis 20s/vitesse 9

Génoise

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin ;

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper l'aide du cercle muni d'un rhodod.

Mousse au melon

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer la pure de melon 3min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois la pure de melon refroidie.

Verser dans le cercle sur la gnoise et mettre 1h au conglateur.

Miroir à la mangue

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h