



Bavaise 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 ingrédients dans le bol 3min/95°C/vitesse 2

Puis 20s/vitesse 9

Génoise

Préchauffer le four à 180°C.

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

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

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

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper à l'aide du cercle muni d'un rhodoïd.

Mousse au melon

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer la purée de melon 3min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois à la purée de melon refroidie.

Verser dans le cercle sur la génoise et mettre 1h au congélateur.

Miroir à la mangue

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

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