



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

4 feuilles de gélatine

Miroir à la mangue

250g de coulis de mangue

2 feuilles de gélatine

Purée de melon

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

Puis 20s/vitesse 9

Génoise

Préchauffer le four 180C.

Ajouter la fouette, 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 mélanger la maryse si besoin ;

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes 180C.

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

Mousse au melon

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

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

Laisser refroidir

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

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

Miroir à la mangue

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

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

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

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