

VACHERIN AUX FRUITS EXOTIQUES

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingrédients :

- meringue coco : 6 blancs d'œuf, 200 g de sucre, 200 g de sucre glace, noix de coco râpée
- marmelade de mangue : 2 mangues, ½ botte de coriandre, 50 g de sucre, 1 cuillère à soupe rase de vinaigre balsamique blanc
- cassolette de fruits : 1 mangue, 1 papaye, 1 kiwi, ½ ananas, 1 grenade, 2 fruits de la passion, 1 noix de coco, sorbet mangue et noix de coco.

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 40 min, temps de cuisson : meringue 2h, marmelade mangue 20 min.

Préparez la meringue en montant les blancs en neige avec le sucre. Puis incorporez délicatement le sucre glace aux blancs en neige. Préchauffez le four à 100°, th 3. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dessinez 8 cercles où vous poserez une boule de blancs en neige. Sur une autre plaque sulfurisée également, disposez 8 cercles en inox de diamètre 8 cm. Remplissez-les du reste de blancs en neige, écrasez avec une spatule, puis parsemez de coco râpée. Enfourez pendant 2 heures. Préparez la marmelade de mangue en mélangeant dans une casserole les mangues coupées en morceaux, la coriandre, le sucre et le vinaigre balsamique blanc. Faites compoter puis réduire un peu, et réservez au frais. Préparez le mélange de fruits. Egrenez les fruits de la passion et la grenade, coupez les autres fruits en brunoise (petits cubes). Démoulez délicatement les meringues des cercles en inox. Dressez un cercle de meringue au centre de vos assiettes. Recouvrez-le de marmelade de mangue. Par-dessus déposez une cuillère de sorbet mangue et une cuillère de sorbet coco. Surmontez d'une boule de meringue. Décorez les sorbets avec les chips de coco et d'ananas. Répartissez la brunoise de fruits exotiques autour.

