


*Mousse à la mangue
et cubes de brownies à emporter
(dessert nomade)*





Mousse mangue pour dressage minute :

(Pour 2,8kg de mousse)

- **1 kg** de purée de fruit de mangue **Léonce Blanc** 
- **265 g** de sucre
- **20g** de gélatine feuille OR
- **1600 g** de crème fouettée (35%mg)

Préparation :

Tremper à l'avance la gélatine à l'eau froide.

Dans un bol de batteur bien froid, fouetter la crème, en la gardant souple, réserver au frais.

Chauffer $\frac{1}{4}$ de la **purée de mangue Léonce Blanc** à 50°C, ajouter le sucre. Mélanger au fouet et quand le sucre est fondu ajouter la gélatine bien égouttée.

Bien mélanger jusqu'à fonte complète de la gélatine, et ajouter le reste de la purée de fruit.

Incorporer $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée à l'aide d'une maryse. Débarrasser en bac et couvrir.

Réserver au frais, à 4°C, pendant au minimum 4 heures).

Brownies :

(Ingrédients pour un cadre de 40 x 60 cm)

- **720g** de beurre mou mais pas fondu.
- **400g** de chocolat noir peu sucré
- **12** œufs entiers (600g)
- **1kg** de sucre
- **840g** farine
- **50g** de sucre vanillé
- **600g** de noix de pécan (ou autres noix)

Préparation :

Hacher le chocolat en morceaux irréguliers, sans dépasser 1cm.

Dans la cuve du batteur, ajouter le beurre et le sucre, mélanger à la feuille, à vitesse réduite.

Ajouter la farine tamisée, puis le sucre vanillé, en mélangeant toujours lentement.

Ajouter enfin le chocolat haché, bien mélanger.

Terminer en ajoutant les noix de pécan.

Vous pouvez mélanger un peu plus longtemps si vous voulez cassez les noix.

Cuisson :

Préchauffer le four à 170°C

Beurrer et fariner un cadre de 40 x 60cm.

Le déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Verser la pâte et l'égaliser à l'aide d'une spatule coudée.

Cuire environ 20mn, jusqu'à légère coloration de la pâte.

Ajuster la cuisson à votre matériel et vos souhaits.

Après cuisson débarrasser sur échelle et laisser entièrement refroidir.

Dressage

- Mousse mangue
- Brownie en cubes
- Crème Chantilly
- Coulis au choix

Découper le brownie en cubes de différentes tailles.

Dans une assiette à bord haut, pour la vente à emporter :

- A l'aide d'un boulier à glace former 3 boules de mousse mangue et les déposer en triangle dans l'assiette.

- Intercaler de la crème Chantilly entre les boules de mousse (si le client en souhaite).

- Parsemer de cubes de brownie et de quelques point de coulis.

