



Bavaise au melon

Ingredients

Génoise

120g de farine

4 oeufs

100g de sucre

Purée de melon

400g de melon

50g de sucre

50g d'eau

Mousse au melon

300g de purée de melon

300g de crème liquide entière

4 feuilles de gélatine

Miroir à la mangue

200g de coulis de mangue

2 feuilles de gélatine

Génoise

Préchauffer le four 180°C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodoïd.

Purée de melon

Dans une casserole faire chauffer la chair de melon, l'eau et le sucre.

À l'arrivée du bouillonnement, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation.

Mousse au melon

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer la puree de melon puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

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 de mangue puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h
