



Desserts

Crèmeux de pomme et d'advocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de pommes (en dés)
250 grammes mangues (en dés)
2 oranges (jus)
2 citrons (jus)
20 grammes de cassonnade
4 boules glace au spéculoos
250 grammes d'advocaat
50 grammes de crème
20 centilitres de lait
65 grammes de sucre
6 feuilles de gélatine
1 brin de menthe

Pour le biscuit

100 grammes de sucre en poudre
20 grammes poudre de cacao
100 grammes blancs d'œufs
poignée noisettes (hachées)
100 grammes de beurre
80 grammes de farine

Méthode de préparation

Pour le crèmeux, trempez d'abord 5/6 feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Pendant ce temps, chauffez la crème avec le sucre de canne et délayez-y les feuilles de gélatine

Mélangez l'advocaat avec le lait et ajoutez à la crème. Mélangez bien et versez dans des moules ou des anneaux en inox.

Ajoutez, pour la compote, 65 g de sucre, le jus de citron et d'orange dans les dés de pomme et de mangue. Laissez compoter tout cela doucement à feu doux. Cela prend de 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, faites tremper 1 feuille de gélatine dans l'eau glacée et ajoutez-la ensuite dans la compote chaude. Mélangez jusqu'à obtention d'une masse lisse et réservez au froid. Ensuite, versez une couche de compote sur le crémeux dans l'anneau et mettez de nouveau au froid.

Pour le biscuit, prenez la farine, le sucre impalpable, le blanc d'oeuf, le beurre mou et la poudre de cacao. Mélangez tout pour obtenir une masse homogène et étalez sur du papier de cuisson ou un tapis en silicone. Décorez de morceaux de noisettes et cuisez au four à 170°C pendant 8 à 10 minutes.

Servez avec le biscuit, la glace au spéculoos et un brin de menthe.

Astuce:

Vous pouvez découper une forme dans le papier de cuisson ou le tapis en silicone pour un biscuit de forme particulière.

Ustensiles de cuisine

Four

