Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Si vous aimez la noix de coco et les saveurs exotiques, ce dessert est fait pour vous! Voici mes petites verrines rafraîchissantes et gourmandes que vous dégusterez avec délice: gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco.

Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Ingrédients: pour 6 verrines

Pour la gelée de pamplemousse

- 20 cl de jus de pamplemousse rose frais (un ou deux pamplemousses)
- deux pamplemousses roses (donc 4 pamplemousses en tout)

- 10 cl de sirop de gingembre: vous pouvez en trouver dans les épiceries anglaises ou asiatiques ou vous pouvez le préparer vous-même. Pour cela il vous faut 100 g de gingembre frais épluché et taillé en tranches fines, 80 g de sucre en poudre et 2 cuillerées à soupe de sirop de canne: mettez le tout sur feu doux et laisser cuire environ 1 heure. Pour terminer filtrez le sirop pour en ôter les morceaux de gingembre.
- 15 g de gingembre confit .Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le site suivant: www.thiercelin.com. Ce dernier est le meilleur que je connaisse.
- deux feuilles et demi de gélatine
- 80 g de sucre

Pour la mousse coco

- 150 g de crème de coco
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre
- une feuilles de gélatine

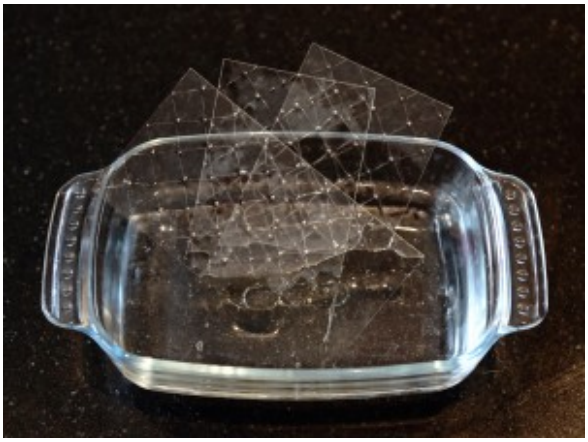
Pour le dressage

- des petites feuilles de menthe ou si vous voulez amener un côté croquant à ce dessert, des tuiles à la noix de coco de Christophe Michalak (la recette en cliquant **ici**)

Préparation

Commencez par la gelée de pamplemousse. N'oubliez pas qu'il faut qu'elle prenne au frais pendant deux heures avant de déposer par dessus la mousse coco.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Pressez deux pamplemousses pour en extraire 20 cl de jus.

Pressez le jus de pamplemousse

- Filtrez le jus de pamplemousse.

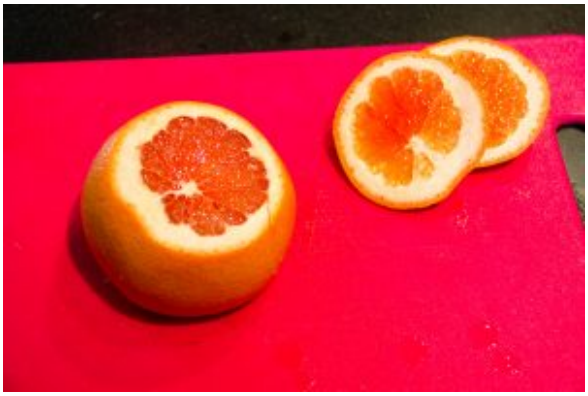
Filtrez le jus de

pamplemousse

- Ajoutez le sirop de gingembre au jus de pamplemousse. Réservez.

Pamplemousse et sirop de gingembre

- Pelez à vif les deux pamplemousses restants. Pour cela coupez les deux extrémités du pamplemousse.



Coupez les deux extrémités du pamplemousse

- Ôtez la peau restante du pamplemousse à l’aide d’un couteau qui coupe bien.

Ôtez la peau du pamplemousse

- Prélevez les quartiers du pamplemousse. Taillez chaque quartier en trois et gardez-en 6 quartiers entiers pour le dressage. Réservez.

Prélevez les quartiers du pamplemousse

- Coupez le gingembre confit en tout petits morceaux.

Coupez le gingembre en tout petits morceaux

- Faites légèrement chauffer le jus de pamplemousse et le sucre mélangés au sirop de gingembre et hors du feu incorporez les feuilles de gélatine essorées et le gingembre confit. Mélangez bien pour que les feuilles de gélatine soient complètement dissoutes.

Ajoutez la gélatine hors feu

- Remplissez vos verrines avec le jus et disposez quelques morceaux de quartiers de pamplemousses. Mettre au frais pour deux heures.

Remplissez les verrines

- Si vous désirez donnez un effet « penché » à vos verrines inclinez-les sur un support stable avant de verser le jus de pamplemousse. Mettre au frais pour deux heures.

Inclinez vos verrines sur un support stable

Remplissez les verrines

Préparez maintenant la mousse coco.

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l’eau froide pour la réhydrater.

Faire tremper la gélatine

- Fouettez la crème en chantilly.

Fouettez la crème en chantilly

- Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine essorée.

Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine

- Montez les blancs d’œufs avec les 40 g de sucre. La texture doit être celle d’une mousse à raser.

Montez les blancs en neige

- Ajoutez les blancs d’œufs au mélange coco.

Ajoutez les blancs au mélange coco

- Puis intégrez la crème fouettée.

Puis intégrez la crème fouettée

- Sortez vos verrines du frigo et remplissez de crème coco (si possible avec une poche à douille, c’est plus régulier et surtout plus pratique!).

Ajoutez la crème coco dans les verrines

Ajoutez la crème coco dans les verrines

- Décorez avec un quartier de pamplemousse et une feuille de menthe. Il ne reste plus qu’à vous régaler.

Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco