Emission C’est au programme: Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Comme promis je vous livre ici la recette du dessert que j’avais cuisiné sur France 2 en complément du Chirachisuchi. C’est un dessert très frais, qui malgré le chocolat blanc, n’est pas très sucré car pour compenser je ne sucre que très peu la base crème anglaise de la crème.

Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Ingrédients (environ 8 coupelles):

- 300 grammes de crème liquide entière
- 100 grammes de lait
- 45 grammes de chocolat blanc en petits morceaux ou en pistoles
- 50 grammes de sucre en poudre
- 80 grammes de jaunes d’œufs (4 à 5 œufs suivant leur grosseur)
- un bouquet de menthe
- une belle mangue
- un citron vert

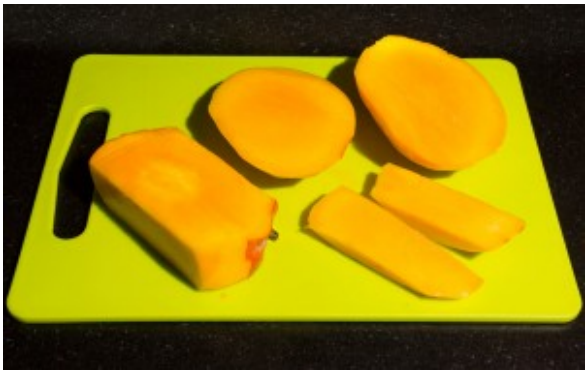
Ingrédients

Préparation:

- Préparez les mangues: commencez par les peler.

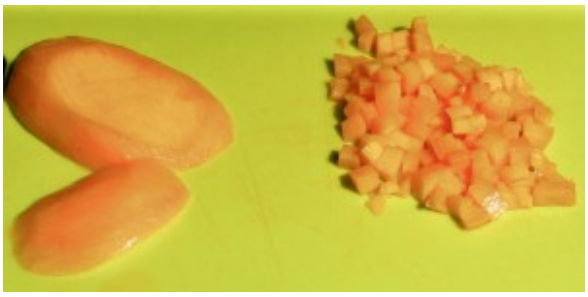
Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Versez les dés de mangue dans un plat puis zestez le citron vert sur les cubes de mangue.

Zestez le citron vert

- Puis pressez le citron vert pour en extraire le jus. Versez sur les dés de mangue et mélangez. Réservez au frais.

Versez le jus sur les dés de mangue

- Rincez la menthe sous l’eau puis ciselez les feuilles à l’aide d’un couteau.

Ciselez la menthe

- Chauffez le lait et la crème dans une casserole à feu doux.

Cuire à feu doux.

- Quand le liquide est chaud ajoutez la menthe ciselée. Laissez encore deux minutes sur le feu puis ôtez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat blanc; remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez infuser environ 15 minutes.

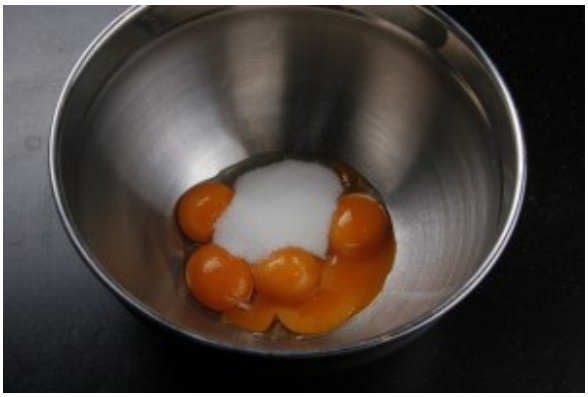
Infusez la menthe et ajoutez
le chocolat blanc

- Puis filtrez le mélange pour ôter les feuilles de menthe.

Filtrez la préparation

Préparons maintenant la crème onctueuse à partir d’une base de crème anglaise classique.

- Versez les jaunes d’œufs dans un cul de poule ainsi que le sucre en poudre.



Jaunes d’œufs et sucre

- A l’aide d’un fouet battre les jaunes et le sucre en poudre.

Battre les œufs et le sucre

- Puis versez le lait tiède parfumé à la menthe et chocolat blanc sur les jaunes d'œufs. Mélangez bien.

Versez le lait sur le mélange œuf sucre

- Reversez le tout dans une casserole et cuire à feu doux (idéalement à 82 °) tout en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. En passant le doigt sur la cuillère celui ci doit laisser une trace nette qui ne se referme pas même si vous inclinez la cuillère.

- Versez alors la préparation dans vos coupelles puis mettez les rapidement au frais au moins 4 heures.

Versez dans les coupelles

Dressage:

- Avant de servir sortez les coupelles du frigo puis déposez dans chacune une belle cuillerée de salade de mangue.
- Décorez avec un petit sablé, un cigarette russe ou une

crêpe dentelle. Ici j’ai fait des tuiles à la noix de coco faites en 2 minutes chrono…dont vous trouverez la recette en cliquant **ici**.

Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue