Coupe exotique et son anglaise aérienne

Aujourd’hui je vous propose un dessert en verrine, très frais et acidulé accompagné d’une crème anglaise au siphon qui apportera une légèreté incroyable à l’ensemble! Bref une jolie gourmandise que cette Coupe exotique et son anglaise aérienne!

Coupe exotique et son anglaise aérienne

Ingrédients pour la Coupe exotique et son anglaise aérienne (6 personnes)

- deux bananes
- trois fruits de la passion

- deux ananas victoria
- deux citrons verts
- un citron jaune
- quatre tranches de brioche
- beurre
- sucre en poudre

Pour la crème anglaise

- 3 jaunes d’œuf
- 50 grammes de sucre
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille (choisissez-la de qualité, bien charnue et bien grasse…)
- 10 cl de crème liquide entière

Matériel

- un siphon de 50 cl ou un litre et deux cartouches de gaz. Je vous conseille les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

Préparation:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez en les petites graines.

- Faire chauffez le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit

blanchir.

- Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Versez progressivement le lait chaud <u>mais pas bouillant</u> sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.

v

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température

de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.

- Versez la crème anglaise dans un bol et ajoutez les 10 cl de crème fraîche . Mélangez bien et passez au chinois. Puis versez dans un siphon.Vissez le bouchon, insérez les cartouches (deux pour un siphon de 50 cl). Secouez deux ou trois fois le siphon. Réservez au frais. **Pour rappel voyez en fin d'article les précaution d'utilisation du siphon et comment bien l'utiliser…**

Versez la crème dans un siphon

Les fruits et les croûtons:

- Coupez les tranches de brioches en cubes.

Coupez deux tranches de brioches en cubes

- Dans une poêle faites fondre un beau morceau de beurre et faites dorer les cubes de brioches. En cours de cuisson ajoutez du sucre en poudre pour les caraméliser un peu (une cuillerée à soupe). Réservez-les quand ils sont bien dorés.

Les croûtons doivent être dorés mais pas brûlés!

- Préparez les dés d’ananas: ôtez les côtés de l’ananas.

Coupez les cotés de l’ananas

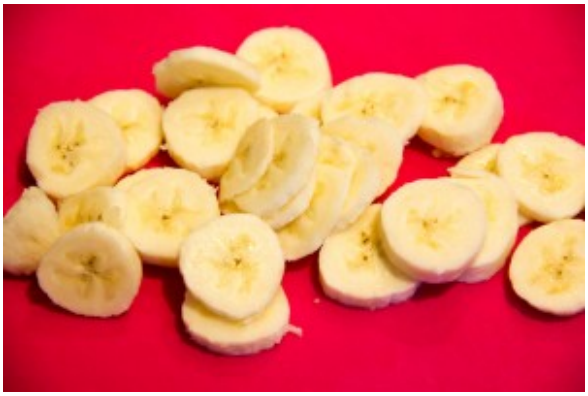
- Découpez le en tranches puis en petits dés en prenant soin d’enlever le centre qui est trop dur.

Détaillez l’ananas en cubes

- Faites revenir l’ananas dans une poêle avec du beurre et du sucre en poudre (une cuillerée à soupe) pour le caraméliser. Réservez.

Dés ananas caramélisés

- Pelez et tranchez la banane. Coupez-la en petits dés et arrosez-les avec un jus de citron jaune pour éviter qu’elles ne noircissent.



Épluchez et coupez une banane en rondelles

- Faites-la revenir très rapidement dans une poêle juste avec une noix de beurre.Réservez.

Faites revenir les dés de bananes très rapidement dans une poêle juste avec une noix de beurre

- Coupez en deux les fruits de la passion et à l’aide d’une cuillère prélevez en la chair. Réservez.

Ouvrez et prélevez la chair des fruits de la passion

- Si vous vous en sentez le courage vous pouvez faire des cages en caramel: c'est un peu plus technique. Il vous faut 100 g de sucre en poudre et une cuillerée à soupe d'eau. Versez le tout dans une petite casserole et cuire sans mélanger avec une spatule pendant la cuisson (si besoin tournez juste la casserole). Quand le caramel est doré versez-le sur le dos d'une louche ou sur l'envers de moules Flexipan en forme de dômes. Laissez prendre et démoulez très très délicatement…

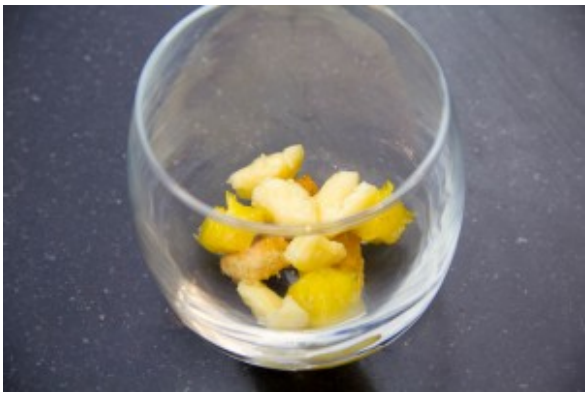
Coques en caramel

Il ne reste plus qu'à dresser.

Dressage: à effectuer au dernier

moment

- Déposez au fond de votre verrine des dés d’ananas, bananes et des croûtons de brioches.



Déposez ananas, croûtons de brioches et bananes au fond de la verrine

- Un peu de crème anglaise au siphon…

Un peu de crème anglaise au siphon

- On recommence: des fruits et des croûtons…et un peu de crème anglaise.

On recommence: dés de fruits et croûtons

- Puis déposez une cuillerée de fruits de la passion et zestez un peu de citron vert sur le dessus.

Une deuxième couche de crème anglaise et un peu de fruits de la passion et zestes de citron vert

- Déposez la sphère de caramel et encore un peu de fruits de la passion et un dé d’ananas dessus. Servez aussitôt: en effet c’est un espuma et il va retomber dans les minutes qui suivent.

Coupe exotique et son anglaise aérienne

Coupe exotique et son anglaise aérienne

Comment remplir votre siphon: règles de bases et erreurs

à ne pas commettre

La première étape est de filtrer votre préparation; ce geste doit devenir un automatisme quand vous préparez un siphon!

- Dans un premier temps versez la préparation dans le siphon à l’aide d’un entonnoir (je me répète: après l’avoir filtré).
- Choisissez votre douille et vissez la sur la buse de sortie située sur le bouchon: la buse est centrée sur la manette. Pour la visser facilement il faut appuyer en même temps sur la manette de remplissage Vous devez effectuer cette opération avant de mettre votre cartouche de gaz: si vous l’oubliez et que vous vissez la cartouche tout le gaz va s’évacuer par l’orifice de la buse de sortie.
- Vissez le bouchon muni de la douille sur la cuve du siphon.
- Insérez la cartouche dans le porte cartouche et vissez la à son tour sur le bouchon. Vous allez entendre un petit « pshiiit ».C’est normal. Dévissez le porte cartouche et jetez la cartouche vide.
- Si vous devez insérer une autre cartouche renouvelez l’opération.
- Secouer alors le siphon, tête vers le bas, de bas en haut pour bien mélanger mais attention: pour les préparation à base de crème secouez énergiquement 3 ou 4 fois mais pas plus: si vous secouez trop longtemps le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être extrait. Vous n’aurez pas ce problème pour les espumas.
- Pour servir la crème tenez le siphon à la verticale et appuyez doucement sur la manette.

Précautions d’emploi

- Utilisez toujours de la crème liquide entière car il ne faut pas oublier que c’est le gras qui fera prendre votre chantilly.
- Attention: ne jamais dévisser le bouchon s’il y a encore du gaz dans votre siphon: vous allez repeindre votre cuisine!
- Il faut savoir que vous aurez besoin d’une cartouche pour un siphon de 0,25 litre ou de 0,5 litre et de deux cartouches pour un siphon d’un litre et ce même si la quantité de remplissage est inférieure!
- Pour toutes les préparations froides je vous conseille préparer votre siphon 2 h avant l’utilisation et de bien le mettre au frais en attendant de l’utiliser.
- Si vous devez réserver votre siphon au frais couchez le à l’horizontale.
- Au moment de vous servir de votre siphon il faudra de nouveau le secouer, tête vers le bas, 3 ou 4 fois.
- Avant de servir testez toujours la consistance de la crème dans un récipient à part..
- Au frais la chantilly se conserve 5 jours.
- Au moment de faire sortir la préparation du siphon il faut tenir celui-ci bien verticalement au dessus de l’assiette, la tête en bas et non en biais sinon vous ferez sortir plus de gaz que de préparation d’où une perte de pression.
- Ne remplissez jamais votre siphon au delà de la quantité maximale prévue. Donc utilisez un verre doseur.
- Ne jamais mettre le siphon au congélateur.
- Utilisez le siphon à la dernière minute: si vous dressez trop longtemps à l’avance votre crème ou espuma va retomber.
- Nettoyez soigneusement votre siphon aprés utilisation avec un soin particulier pour l’interieur du bouchon (avec la petite brosse goupillon) en suivant les

recommandations fournies dans la notice du fabricant. Rangez le sans revisser le bouchon dessus.

- Si par malheur votre siphon est bouché (en général parce que vous n’aurez pas bien filtré votre préparation avant de la verser dans la cuve) voici comment procéder sans en mettre partout dans votre cuisine: il faut bien enrouler le siphon dans un grand tissu. Ne perdez pas de vue que votre siphon est sous pression et que lorsque vous allez dévisser le bouchon toute cette pression va s’échapper avec force). En maintenant la tête en bas dévissez très lentement le bouchon par palier : le gaz va s’échapper entraînant avec lui une partie de votre préparation. Lorsque tout le gaz s’est échappé vous pouvez ôter complètement le bouchon; je vous conseille de faire cela en dehors de la maison ou dans votre salle de bain…C’est généralement une erreur que l’on ne commet pas deux fois!