

L'amazone : kiwi passion

La recette de notre ambassadrice @yummymaguy



Ingrédients

- 6 personnes -

Pour l'insert kiwi passion :

- 4 kiwis
- 2 fruits de la passion
- 30 g de sucre
- 4 g de pectine
- 30 g de sucre

Pour le biscuit madeleine :

- 100 g de farine
- 2 g de levure
- 120 g de sucre
- 2 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- Le zeste et le jus d'un citron vert

Pour la bavaroise chocolat blanc :

- 200 ml de lait
- 60 g de jaunes d'oeuf
- 60 g de sucre
- 6 g de gélatine
- 150 g de chocolat blanc
- 200 ml de crème

Déroulé

J - 2 / Inserts kiwi passion :

- Éplucher et couper en morceaux les kiwis.
- Les mixer avec les fruits de la passion.
- Compoter les fruits avec le sucre sur feu doux.
- Mélanger la pectine et le sucre et ajouter aux fruits.
- Cuire à ébullition pendant 1 minute environ.
- Verser dans le moule demi sphère et placer au congélateur pendant une nuit.

J - 1 / Biscuit madeleine :

- Mélanger la farine, la levure et le sucre.
- Faire une fontaine, mettre les œufs battus et battre au fouet.
- Ajouter en deux fois le beurre fondu.
- Terminer par le zeste et le jus de citron.
- Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire au four 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

J - 1 / Bavaroise chocolat blanc :

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffer le lait et blanchir les jaunes d'oeuf et le sucre.
- Verser la moitié du lait sur les jaunes-sucre.
- Mélanger et verser dans le reste de lait chaud.
- Cuire la crème anglaise à 83°C.
- Ajouter le chocolat blanc et une fois fondu, ajouter la gélatine et laisser refroidir.
- Monter en chantilly la crème puis incorporer la préparation en plusieurs fois.

J - 1 / Montage :

- À l'aide d'un emporte-pièce de la taille du moule, découper 6 parts dans le biscuit madeleine.
- Verser à la moitié des demi-sphères, la bavaroise puis l'insert kiwi passion et terminer par le biscuit madeleine.
- Congeler toute la nuit.

Jour J / Finitions :

- Démouler les demi-sphère et parsemer de petites étoiles