

LA MOUSSE AUX FIGUES DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/mousse-figues/>

Une mousse aux figues, onctueuse et légère

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Mousse, Mousse À Entremets,

Ingrédients

Pour 450 g de mousse

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

190 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

40 grammes de Sucre

1 Banane

*La Crème fouettée

190 grammes de Crème Liquide 35% 19 Centilitres/190 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Violet

Pour 300 g de mousse

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

126,6 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

26,6 grammes de Sucre

0,6 Banane

*La Crème fouettée

126,6 grammes de Crème Liquide 35% 12,66 Centilitres/126,6 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Violet

Pour 700 g de mousse

9,3 grammes de Gélatine ou 3,7 Feuilles de Gélatine

295,5 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

62,2 grammes de Sucre

1,5 Bananes

*La Crème fouettée

295,5 grammes de Crème Liquide 35% 29,55 Centilitres/295,5 Millilitres

LA MOUSSE AUX FIGUES DE M.O.F

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Violet

Pour 900 g de mousse

12 grammes de Gélatine ou 4,8 Feuilles de Gélatine

380 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

80 grammes de Sucre

2 Bananes

*La Crème fouettée

380 grammes de Crème Liquide 35% 38 Centilitres/380 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Violet

Instructions

1. On commence par hydrater la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau froide (avec des glaçons)
2. Voir mon paragraphe à propos des figues, plus haut : si vous prenez des figues fraîches, il faut qu'elles soient sucrées, sinon prendre des figues séchées (aplaties)
3. Couper les Figues (190 g) (extrémités)
4. Broyer finement les Figues (190 g) et la Banane (1) avec un mini robot (hachoir électrique) ou un robot à lame ('robot coupe')
5. En option, vous pouvez rajouter du Colorant alimentaire
6. Cuire la purée dans une casserole avec le Sucre (40 g)
7. Ajouter la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) ramollie et remuer
8. Transférer dans un bol et réserver pour la suite au frais
9. Fouetter la Crème Liquide 35% (190 g ou 19 Centilitres/190 Millilitres)
10. On a deux bols : la purée refroidie et la crème fouettée, qu'il faut mélanger délicatement. Si la purée n'est pas refroidie, elle fera fondre la crème. Pour cela, tester la température : autour de 25 C
11. Ajouter un tiers de la crème, et mélanger délicatement avec une maryse
12. On mélange en raclant le fond et les bords afin de conserver la texture de la crème fouettée
13. On recommence 2 fois, en ajoutant un tiers de la crème fouettée à chaque fois