

LE CONFIT MANGUE CITRON VERT DE M.O.F THIERRY BAMAS

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-mangue-citron-vert/>

Un crémeux exotique savoureux, entre l'acidité du citron vert et la douceur de la mangue

Chef : Thierry Bamas

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Confit De Fruits, Crème, Crémeux, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 300 g

1/2 Zeste de Citron Vert

10 grammes de Jus de Citron Vert pris de 0,4 Citron vert

180 grammes de Purée de Mangues 18 Centilitres/180 Millilitres

50 grammes de Sucre

6 grammes de Pectine NH

60 grammes de Mangues en dés

*En option

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

Pour 400 g

0,6 Zeste de Citron Vert

13,3 grammes de Jus de Citron Vert pris de 0,6 Citron vert

240 grammes de Purée de Mangues 24 Centilitres/240 Millilitres

66,6 grammes de Sucre

8 grammes de Pectine NH

80 grammes de Mangues en dés

*En option

5,3 grammes de Gélatine ou 2,1 Feuilles de Gélatine

Pour 600 g

1 Zeste de Citron Vert

20 grammes de Jus de Citron Vert pris de 0,9 Citron vert

360 grammes de Purée de Mangues 36 Centilitres/360 Millilitres

100 grammes de Sucre

LE CONFIT MANGUE CITRON VERT DE M.O.F THIERRY BAMAS

12 grammes de Pectine NH

120 grammes de Mangues en dés

*En option

8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

Pour 800 g

1,3 Zestes de Citron Vert

26,6 grammes de Jus de Citron Vert pris de 1,2 Citron vert

480 grammes de Purée de Mangues 48 Centilitres/480 Millilitres

133,3 grammes de Sucre

16 grammes de Pectine NH

160 grammes de Mangues en dés

*En option

10,6 grammes de Gélatine ou 4,2 Feuilles de Gélatine

Instructions

Pour cette recette on va utiliser du Citron Vert, au gout plus raffiné que le citron jaune

On va utiliser le Zeste ainsi que le Jus, privilégier donc des fruits BIO

1. Verser dans une casserole la Purée de Mangues (180 g ou 18 Centilitres/180 Millilitres), et cuire à ébullition, pendant 2 minutes
2. On fait bouillir car certaines mangues ont une enzyme qui empêchent à la pectine de réagir : cette opération "inhibe" ainsi ces enzymes
3. Laver les Citrons Verts
4. Prélever le Zeste de Citron Vert (1/2)
5. Mon instrument préféré pour prélever le zeste, c'est la microplane
6. Gratter avec la microplane *SUR* le fruit, et non le fruit sur la microplane, ceci permet ainsi de gratter en douceur que la partie verte (l'écorce blanche est acide et on ne la veut pas !)
7. Ajouter dans la casserole le Jus de Citron Vert (10 g pris de 0,4 Citron vert) (il faut mesurer 10 g pris de 0,4 Citron vert)
8. Cuire à feu très fort
9. Dans un bol, mélanger le Sucre (50 g) et la Pectine NH (6 g) (cela évite à la pectine de faire des grumeaux)
10. Attendre que la température atteigne 50 C
11. Une fois les 50 C, ajouter le mélange Sucre / Pectine NH
12. Mélanger vigoureusement au fouet à main et continuer de cuire
13. Cuire jusqu'à ébullition
14. Il faut une bonne ébullition sinon la Pectine NH n'épaissira pas le liquide !
15. Après l'ébullition, retirer du feu et ajouter les Mangues en dés (60 g) (j'utilise des mangues en

LE CONFIT MANGUE CITRON VERT DE M.O.F THIERRY BAMAS

boite, mais on peut bien sur utiliser une mangue fraiche et mure)

16. Transférer dans un nouveau récipient (ou dans votre dessert)

17. Ce crémeux "figera" (solidifiera) une fois au frais

En option, la gélatine

18. Voila une étape que Bamas ne fait pas, mais que je conseille afin de gélifier au cas ou le résultat voulu doit être plus "ferme" : Ramollir la Gélatine (4 g ou 1,6 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide

19. Essorer, puis ajouter dans le liquide (qui doit être encore chaud sinon la gélatine ne prendra pas)

20. Remuer