

LE CRÉMEUX EXOTIQUE (ANANAS MANGUE BANANE) DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-exotique-treand/>

Un crèmeux exotique soyeux en bouche, de M.O.F Stéphane Tréand

Chef : Stéphane Tréand

Temps de préparation : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crèmeux, Crèmeux Exotique, Crèmeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour un cercle de 21 cm de diamètre ou un carré de 19 cm x 19 cm

190 grammes de Purée d'Ananas 19 Centilitres/190 Millilitres

220 grammes de Purée de Mangues 22 Centilitres/220 Millilitres

220 grammes de Purée de Banane 22 Centilitres/220 Millilitres

230 grammes d'Oeufs ou 4,6 Oeufs

190 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 9,5 Oeufs

166 grammes de Sucre

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

230 grammes de Beurre

Pour un cercle de 19 cm de diamètre ou un carré de 17 cm x 17 cm

155,5 grammes de Purée d'Ananas 15,55 Centilitres/155,5 Millilitres

180 grammes de Purée de Mangues 18 Centilitres/180 Millilitres

180 grammes de Purée de Banane 18 Centilitres/180 Millilitres

188,2 grammes d'Oeufs ou 3,7 Oeufs

155,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 7,7 Oeufs

135,8 grammes de Sucre

8,1 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

188,2 grammes de Beurre

Pour un cercle de 16 cm de diamètre ou un carré de 14 cm x 14 cm

110,2 grammes de Purée d'Ananas 11,02 Centilitres/110,2 Millilitres

127,7 grammes de Purée de Mangues 12,77 Centilitres/127,7 Millilitres

127,7 grammes de Purée de Banane 12,77 Centilitres/127,7 Millilitres

LE CRÉMEUX EXOTIQUE (ANANAS MANGUE BANANE) DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

133,5 grammes d'Oeufs ou 2,6 Oeufs
110,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,5 Oeufs
96,3 grammes de Sucre
5,8 grammes de Gélatine ou 2,3 Feuilles de Gélatine
133,5 grammes de Beurre

Pour un cercle de 14 cm de diamètre ou un carré de 12 cm x 12 cm

84,4 grammes de Purée d'Ananas 8,44 Centilitres/84,4 Millilitres
97,7 grammes de Purée de Mangues 9,77 Centilitres/97,7 Millilitres
97,7 grammes de Purée de Banane 9,77 Centilitres/97,7 Millilitres
102,2 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs
84,4 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,2 Oeufs
73,7 grammes de Sucre
4,4 grammes de Gélatine ou 1,7 Feuilles de Gélatine
102,2 grammes de Beurre

Instructions

Préparation des ingrédients

1. Tremper afin de ramollir la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau très froide (avec glaçons en été)
2. Note : Il faut tremper les feuilles de gélatine une par une dans l'eau
3. Découper le Beurre (230 g) en cubes et réserver à température ambiante

Les purées

4. Pour les purées de fruit, vous pouvez toujours utiliser des fruits frais que vous mixerez, mais je vous conseille plutôt de prendre des barquettes de fruits congelés
5. Ici, j'ai choisi la marque BOIRON. Parfois je prends la marque SICOLY.
6. Placer les purées dans une grande casserole : la Purée d'Ananas (190 g ou 19 Centilitres/190 Millilitres), la Purée de Mangues (220 g ou 22 Centilitres/220 Millilitres) et la Purée de Banane (220 g ou 22 Centilitres/220 Millilitres)
7. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
8. Cuire à feu doux
9. Mixer dans un bol : les Oeufs (230 g ou 4,6 Oeufs), les Jaunes d'Oeuf (190 g pris de 9,5 Oeufs) et le Sucre (166 g)
10. Verser dans la casserole
11. Afin d'éviter de coaguler les oeufs, remuer sans cesse avec un fouet à main ("vanner")
12. Cuire jusqu'à épaississement
13. Retirer du feu

LE CRÉMEUX EXOTIQUE (ANANAS MANGUE BANANE) DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

14. Ajouter la Gélatine ramollie dans le liquide (encore chaud !), et remuer
15. Ajouter le Beurre (230 g) et remuer
16. Verser tout de suite pour votre dessert
17. Placer au frais ou au congélateur afin que le crémeux "prenne" (fige)