Parfait glacé au vinaigre Maille à la pulpe de mangue, salade de mangue jaune et crumble coco

Recette pour 4 personnes

Description

Parfait glacé réalisé à base de vinaigre Maille à la pulpe de mangue, accompagné d'une brunoise de mangue et garni d'un crumble à la noix de coco.

L'astuce du chef

La gamme des vinaigres Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir un autre vinaigre pour cette recette.

Ingrédients

Pour le parfait

- 150 Gr Sucre
- 24 Gr Eau
- 75 Gr Jaune d'œuf
- 250 Gr Crème 35%
- 45 Ml Vinaigre maille à la pulpe de mangue
- 2 Unité(s) Mangue jaune

Pour le crumble

- 25 Gr Sucre
- 25 Gr Farine
- 25 Gr Beurre
- 25 Gr Noix de coco râpée
- 12 Unité(s) Framboises

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Passez la noix de coco au four pendant 4 minutes. Pour le crumble, mélangez le beurre, la farine, le sucre et la noix de coco torréfiée. Mettez le mélange sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin et cuire au four jusqu'à ce que le mélange soit brun et croustillant. Brisez-le en petits morceaux avec une spatule. Pelez et coupez la mangue en petits cubes, et mélangez avec 50g de sucre, réservez au frigo.

Pour le parfait

Battez la crème jusqu'à obtention d'une crème montée, réservez au frais. Dans une casserole mettez l'eau et les 100g de sucre restant, portez à ébullition une bonne minute. Pendant ce temps, battez les jaunes avec le vinaigre à la pulpe de mangue jusqu'à obtention d'un ruban, puis versez le sucre cuit petit à petit sur le mélange, et continuez à battre jusqu'à refroidissement du mélange. Incorporez la crème dans le mélange à l'aide d'une spatule, puis repartissez le mélange dans 4 verres à martini. Mettre au congélateur pendant 90 minutes.

Pour le dressage

Garnissez les parfaits avec la salade de mangue et le crumble, puis finissez la décoration avec les framboises.

Bon appétit!