



Semaine de L'Œuf
Du 6 au 13 octobre 2017

VACHERIN MANGUE ANANAS , SUBLIME MASCARPONE VANILLE

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 160 g de blanc d'œuf
- 320 g de sucre
- 500 gr d'ananas en brunoise
- ½ litre de Sublime Mascarpone
- 5 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre
- ½ gousse de vanille

Préparation :

Meringue suisse

- ☞ Monter à 50°C sur le gaz avec le fouet, puis au batteur jusqu'à refroidissement. Poché dans les moules ½ sphère. Faire sécher 48h00 en étuve.

Tartare d'ananas

- ☞ Couper 500 g d'ananas en fine brunoise, poêler au beurre, puis réserver.

Sublime Mascarpone Vanille

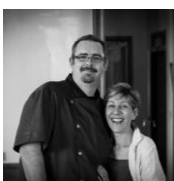
- ☞ Monter le Mascarpone au batteur en y ajoutant ½ gousse de vanille égrainée.

Sabayon Mangue

- ☞ Emulsionner sur le gaz, 5 jaunes d'œufs et 150 gr de sucre et faire monter en sabayon puis décuire avec la purée de mangue. Mouler en moule ½ sphère (petite) et mettre au congélateur au minimum 24 heures.

Dressage

- ☞ Au centre de la ½ sphère de meringue dedans, mettre le tartare d'ananas froid (+/- 40 gr), recouvrir avec le sabayon mangue glacé, pocher le Sublime de Mascarpone vanille tout autour



Chef Thomas MAYANCE
Auberge de Nicey
24 rue Carnot
10100 Romilly-sur-Seine