

Caprice exotique

avec le Crémant de Bourgogne



 6 personnes  40 minutes

INGREDIENTS

1 kg de fruits de la passion
1 ananas victoria
1 mangue
1 banane
1 orange
1 pamplemousse rose
3 citrons bios
2 gousses de vanille
50 cl de crème liquide très froide
6 blancs d'œufs
350 g de sucre en poudre
6 g de pectine

PREPARATION

1. Ouvrez les fruits de la passion, récupérez la chair et pressez-la (avec une cuillère) dans une passoire fine pour récupérer le maximum de pulpe. Râpez finement le zeste des citrons, pressez la moitié d'un fruit.
2. Dans un saladier, mélangez la crème très froide et 100 g de pulpe passion. Montez en chantilly légère. Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige ferme.
3. Dans une casserole, réunissez 250 g de sucre, 100 g de pulpe passion et le zeste râpé. Faites cuire jusqu'à 116° (stade du "petit boulé"). Versez ce sirop en filet sur la neige, en fouettant jusqu'à complet refroidissement.
4. Ajoutez ensuite délicatement la chantilly. Tapissez de film étirable des moules individuels et versez-y la préparation. Placez au moins 1 heure au congélateur.
5. Préparez le coulis : fendez les gousses de vanille, grattez leurs grains au-dessus d'une casserole. Ajoutez le reste de pulpe passion et de sucre, et la pectine. Portez à ébullition, remuez et réservez.
6. Un peu avant de servir, pelez l'ananas et taillez-le en bâtonnets. Pelez le pamplemousse et l'orange, détachez les quartiers. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles, citronnez-les. Pelez la mangue et prélevez des billes de chair (à la cuillère parisienne).
7. Démoulez les crèmes sur des assiettes, entourez des fruits et nappez de coulis. Accompagnez de tuiles aux amandes.

