

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Dessert de Noël - Blanc d'oeuf au citron vert "comme une boule de neige"



Imprimer



Commenter

Préparation: **50 minutes**

Ingrédients

- 2 mangues "avion" d'environ 500 g chacune
- 3 bananes
- 1 papaye (800 g environ)
- 1 citron vert
- 3 fruits de la Passion
- 1 dl de jus d'orange bio
- 45 à 55 g de sucre cassonade, selon la « sucrosité » du fruit - ½ gousse de vanille

- 15 filaments de safran d'Alsace
- 1 pincée de fleur de sel
- **Pour le blanc d'œuf**
- 120 g de blanc d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel fin
- Le zeste de 1 citron vert
- 50 g de noix de coco râpée
- **Pour la décoration**
- 1 feuille d'or
- **Pour le crumble**
- 30 g de Maltodextrine
- 50 g de beurre Bernard Gaborit
- 20 g d'amandes concassées
- 30 g de poudre de noisette
- 30 g de poudre d'amande
- 30 g de cacao
- 4 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel

1. LA COMPOTÉE

Épluchez une mangue, réservez-en la moitié, et les trois bananes. Taillez-les en dés.

Parsemez le sucre cassonade, ajoutez les filaments de safran, la demi-gousse de vanille grattée, la pincée de fleur de sel et le jus d'un demi-citron vert. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Faites cuire les fruits dans la soupière 25 mn (ou chacun séparément dans le trio Grand Chef). Mélangez et laissez refroidir.

2. LE COULIS

Épluchez la deuxième mangue et la papaye, taillez-les en dés et mixez avec le jus d'orange.

Ouvrez les fruits de la Passion en deux et récupérez l'intérieur à l'aide d'une cuillère. Réservez.

3. LE CRUMBLE

Mélangez tous les ingrédients et faites cuire pendant 24 minutes dans un four à 150 °C (th. 5).

Et réserver pour le montage final de votre dessert. Une fois l'assiette préparée saupoudrez d'un peu de crumble.

4. LE BLANC D'ŒUF

Mettez le blanc d'œuf avec la pincée de sel fin dans la cuve d'un batteur, montez les blancs en neige et serrez-les au sucre progressivement. Râpez généreusement le zeste d'un citron vert et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Dressez en moules demi-sphère, puis posez les moules sur le tamis du Vitaliseur dont l'eau bout. Coupez le feu et laissez cuire 4 minutes. Laissez refroidir, puis démoulez et saupoudrez de noix de coco râpée.

5. DRESSAGE

Dressez votre assiette en déposant la compotée au centre d'un cercle à pâtisserie. Retirez le cercle. Versez un peu de coulis autour de la compotée. Emiettez du fruit de la passion.

Déposez la boule de neige saupoudrée de coco rapée et terminez en déposant délicatement un morceau de feuille d'or au dessus de la boule. (En option vous pouvez saupoudrer du crumble de cacao)

Mots du chef Thony Billon :

Chez nous, en Alsace, l'hiver est très présent et j'avais envie de le symboliser à travers cette boule de neige. Les fruits exotiques viennent rappeler la saison, car c'est en hiver qu'ils sont les meilleurs. L'esprit de ce dessert c'est son aspect physique festif et en même temps léger, pour la fin d'un repas où nous avons souvent un peu trop mangé. On termine avec une note pas trop sucrée et très aérée. Une fois que j'ai déposé mes blancs en neige dans les moules, je les creuse légèrement car ils vont gonfler durant la cuisson. Ensuite, je vous conseille de poser, avant la cuisson, une bande de papier cuisson sur le dessus pour éviter qu'ils puissent être humidifiés par la vapeur. Pour le démoulage de vos boules, je vous conseille de les laisser refroidir car l'œuf va légèrement retomber. Une fois froid, vous n'aurez plus qu'à le faire glisser hors de son moule par une simple poussée de doigt.

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)