

# Tartare de mangues, gel passion, sablé aux amandes



@mandine.cuisine  
INSTAGRAM

Une gourmandise fraîche, à la fois acidulée et sucrée, qui impressionnera vos invités !

PREP  
150 min

COOK  
10 min

SERVES  
2

LEVEL  
Medium

## Notes

J'ai collé mon gel passion à la gélatine, mais il est également possible de la faire à l'agar-agar (proportions à adapter).

J'ai également choisi de le faire prendre au frais avant montage, mais il est tout à fait possible de le couler directement sur le sablé et d'y incorporez la mangue dans un second temps, après la prise au frais.

## Ingredients

14 ITEMS

### SABLÉ AUX AMANDES

|                                                                                                     |       |                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  Gâteaux secs    | 100 g |  Amandes émondées non salées | 20 g |
|  Beurre doux bio | 25 g  |                                                                                                                 |      |

### GEL PASSION VANILLE

|                                                                                                                 |       |                                                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  Jus de fruits de la passion | 365 g |  Jus de citron bio | 20 g          |
|  Sucre en poudre bio         | 85 g  |  Maïzena           | 40 g          |
|  Lait bio                    | 90 g  |  Gélatine          | 2 g           |
|  Beurre doux bio             | 45 g  |  Vanille en poudre | 0.5 c. à café |

### TARTARE MANGUE PASSION

|                                                                                             |             |                                                                                                         |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  Mangues | 2           |  Fruit de la passion | 1 |
|  Menthe  | 15 feuilles |                                                                                                         |   |

## Method

4 STEPS

- 1** Mixez ensemble les gâteaux et les amandes pour obtenir une grosse poudre. Y ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien et réservez.
- 2** Placez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir. Dans une casserole, mélangez le jus de fruits de la passion, le sucre et le jus de citron. Une fois le sucre dissout, ajoutez le mélange maïzena/lait et mélangez sans arrêt, jusqu'à épaississement du gel. Hors du feu, ajoutez la gélatine et mélangez jusqu'à dissolution. Terminez en ajoutant le beurre et la vanille. Mélangez une dernière fois, pour une texture homogène. Versez ensuite le mélange dans un saladier et filmez au contact avant de placer au frais au moins 2h.
- 3** Coupez les mangues en petits dès, videz le fruit de la passion, ciselez une dizaine de feuille de menthe et mélangez le tout.
- 4** Au moment de dresser, détendre le gel passion en le mélangeant au fouet. S'il a trop pris, il est également possible de le mixer rapidement.

## Serving

Dans un cercle, déposez une couche de sablé, tassez bien. Ajoutez ensuite le gel passion vanille, suivi par le tartare mangue passion (en veillant à ne pas incorporer trop de jus de fruit à cette étape).

Placez au frais une heure avant de démouler délicatement (faites chauffer les bords du cercle à l'aide d'un sèche-cheveux si besoin - pas plus de 3 à 5 secondes par face. Décorez des feuilles de menthe restantes et d'un quartier de fruit de la passion. Dégustez rapidement ! Un dessert simple, qui fait son petit effet à tous les coups !