



BROCHETTE DE FRUITS JAUNES CAMELISES A LA FEVE TONKA,
SUR UN FINANCIER CITRON-PAVOT,
COULIS MANGUE PASSION



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 25mn

Ingrédients et quantités :

Les financiers citron-pavot : 4 blancs d'œuf – 70g de beurre – 50g de farine – 50g de pignons de pin – 130g de sucre semoule – 1 zeste de citron jaune – 2CS de graines de pavot
 Les brochettes de fruits jaunes : 1 banane – 1 ananas – 1 barquette de melon coupé Mandar – jus de citron - 20g de beurre – 2CS de sucre semoule – 1 fève Tonka
 Le coulis mangue passion : ½ fruit de la passion – 1 mangue
 Dressage : fleurs jaunes

Progression :

Les financiers citron-pavot : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Faites un beurre noisette, laissez-le tiédir. Dans un bol de robot, mettez la farine, le sucre semoule, les pignons de pin réduits en poudre, et les blancs d'œufs. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Versez le beurre tiédi, le zeste de citron et les graines de pavot. Mélangez à nouveau. Répartissez la pâte dans un moule en silicone à empreintes de mini-cakes. Faites cuire au four pendant environ 15mn. Laissez refroidir, et démoulez sur grille.

Les brochettes de fruits jaunes : Epluchez la banane, et l'ananas. Coupez la banane en rondelles, citronnez-les. Coupez l'ananas en cubes. Sur chaque brochette, enfiler une rondelle de banane, un cube d'ananas et un cube de melon. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Déposez-y les brochettes, saupoudrez de sucre, et laissez caraméliser.

Le coulis mangue-passion : Epluchez la mangue, coupez-la et retirez le noyau central. Coupez-la en morceaux, que vous mettez dans une casserole. Faites compoter à feu doux, pendant 10mn, et ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Passez le tout au blender. Ajoutez ensuite la pulpe de passion filtrée. Réservez.

Dressage : Disposez dans chaque assiette un financier citron-pavot. Posez dessus une brochette de fruits jaunes. Râpez un peu de fève Tonka. Faites un trait de part et d'autre avec le coulis de mangue-passion. Ajoutez une petite fleur jaune.

Le mot de Sandrine :

Un dessert très fruité et gourmand créé par Minouchka, Sylvia, Chef Damien, et moi-même lors de l'atelier Mandar, menu monochrome jaune orangé. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>