Bavarois au melon

Ingredients
Génoise
120g de farine
4 oeufs
100g de sucre
Purée de melon
400g de melon
50g de sucre
50g d'eau
Mousse au melon
300g de purée de melon
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir à la mangue
200g de coulis de mangue
2feuilles de gélatine

Génoise

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatule jusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et dcouper l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodoïd.

Purée de melon

Dans une casserole faire chauffer la chair de melon, l'eau et le sucre.

Arriv bullition, rduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la prparation

Mousse au melon

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer la pure de melon puis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois la pure de melon refroidit.

Verser dans le cercle sur la gnoise et mettre 1h au conglateur.

Miroir à la mangue

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de mangue puis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h