



Bavarois Mangues Coco

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 bavarois de 26 cm = 12 parts de 145 gr

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 15 minutes à 180°



Ingrédients :

- 395 gr de pâte à Génoise Chocolat ([voir recette sur le site](#), **demi-dose**)
- 900 gr de mangue en dés (fraîche, surgelée ou en boîte)
- 60 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 200 ml de crème de coco
- 160 ml d'eau
- 5 gr d'agar-agar (1,6 cac rase)

Préparation :

1. Faire cuire la pâte à génoise 15 mn à 180° dans un moule à tarte de 27/30cm avec papier sulfurisé. Vous obtenez une génoise de 1,5 cm d'épaisseur environ.
2. Couper dans la génoise cuite un cercle de 26 cm et la mettre dans un moule à manqué à charnière de 26 cm préalablement couvert de papier sulfurisé, remontant sur l'ensemble de la paroi (haute de 7 cm ou plus).
3. Dans une grande poêle ou un wok, mettre les 900 gr de morceaux de mangue et le sucre et laisser mijoter 10 minutes (si mangue fraîche) ou 5 minutes (si mangue surgelée ou en boîte) ; elle va caraméliser et s'attendrir
4. Séparer la mangue cuite et caramélisée en 3 tas : un tas de 400 gr, un tas de 300 gr et un dernier tas avec le reste (environ 200 gr)
5. Mélanger le tas de 400 gr avec la crème de coco et mixer (blender ou plongeant)
6. Faire bouillir les 160 ml d'eau avec 4 gr d'agar-agar (1,3 cac rase) pendant 1 minute puis verser sur le mélange mangue/coco mixé et mixer à nouveau afin d'obtenir une crème mousseuse
7. Verser la moitié de la crème mousseuse sur la génoise dans le moule
8. Étaler le tas de 300 gr de mangue caramélisée sur la crème mousseuse dans le moule, puis ajouter la 2^e moitié de crème mousseuse. Laisser figer 1 heure au frigo
9. Mixer au blender ou au mixer plongeant le dernier tas de 200 gr, verser dans une casserole, ajouter 1 gr d'agar-agar (un tiers de cac rase) et faire bouillir 1 minute, laisser refroidir 10 minutes, verser sur le bavarois puis remettre au frigo 30 mn. Enlever le cerclage pour libérer le bavarois, et tirer sur le papier sulfurisé pour faire glisser le bavarois sur le plat final. Découper le papier en trop. Avec un couteau bien aiguisé, couper tout le tour.