AROMATA COCINA

Oeuf au plat mangue-coco



Préparation: 30 mins
Cuisson: 15mins

Ingrédients (pour 6 portions) :

« JAUNE D'ŒUF » :
1 sachet de 2g d'alginate de sodium
1 sachet de 6g de lactate de calcium
– ½ sachet de 2g
(1g) de xanthane
200 mL de nectar de mangue
« BLANC D'ŒUF » :
1 sachet de 2g d'agar-agar
250 mL de lait de coco
1 gousse de vanille

Préparation de la recette:

Pour les « blancs » de coco :
Chauffer le lait de coco avec le sucre avec la gousse de vanille fendue.
A ébullition, retirer la gousse puis disperser l'agar-agar. Au besoin, mixer s'il y a des grumeaux.
Verser la préparation dans les assiettes pour former le «blanc» de gelée de coco.
Laisser reposer 30 min au frais.
Pour les «jaunes » de mangue :
Préparer le « bain de trempage » en versant 1 sachet de lactate de calcium dans 200 mL d'eau du robinet. Mélanger pour dissoudre complètement le sel.

Mixer l’alginate et la xanthane aux 200 mL de nectar de mangue, au blender (ou mixer girafe) en veillant à ce que la poudre ne colle pas aux parois. Si besoin, laisser reposer 1h ou chauffer légèrement pour supprimer les bulles d’air.
Remplir de cette préparation une grosse cuillère à dessert ou cuillère doseuse semi-sphérique et la plonger dans le bain de trempage. Renverser la cuillère pour déposer le « jaune d’œuf » au fond du bain. Faire de même avec le reste de la préparation.
Laisser tremper 2 min, puis récupérer les œufs délicatement à l’aide d’une passoire ou cuillère percée. Les rincer à l’eau claire et les déposer sur les blancs de coco préalablement préparés. Vous pouvez réchauffer le tout quelques minutes au bain marie.
Laisser reposer 15 min au frigo. Les sucettes se détachent en donnant un petit coup sec sur la toile ou le couvercle de façon à le déformer.