



Mango-limoenmousse en een mango kroket met limoencreme

Datum: 02-09-2013
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Mangocoulis:

- 2 st. mango
- 3 dl water
- 1 st. limoen (sap)
- 300 g suiker

Garnering:

- 0,5 st. rijpe mango
- 7 st mintblaadjes
- 2,5 dl slagroom

Limoen crème:

- 250 g crème fraîche (d'Isigny)
- 120 g poedersuiker
- 1 st limoen

Mango-limoenmousse:

- 3 dl mangocoulis
- 1 st. limoen
- 75 g suiker
- 3 dl slagroom
- 2 dl Turkse volle yoghurt 10% vet
- 3 blaadjes gelatine

Kroket:

- 2,5 dl mangocoulis
- 1 st. limoen
- 5-spices poeder naar smaak (kaneel, steranijs, kruidnagel en peper)
- 0,5 st. rijpe mango
- 2,5 g agar agar
- 100 g amandelpoeder
- 100 g paneermeel
- bloem
- eiwit

Bereidingswijze:

Mangocoulis:

Breng het water aan de kook met de suiker, blijf roeren tot de suiker is opgelost. Laat een beetje afkoelen. Schil de mango en verwijder de pit. Pureer het mango vruchtvlees met het limoensap en het afgekoelde suikerwater in een blender.

Kroket:

Schil en halveer de mango. Snijd de ene helft in kleine blokjes en de andere helft brunoise voor de garnering. Breng de mangocoulis met het sap van de limoen en de mangoblokjes aan de kook. Gaar de mangoblokjes in de coulis en voeg naar smaak (voorzichtig) het 4-spices poeder toe. Als de blokjes gaar zijn de agar agar erdoor roeren en ongeveer 3 minuten goed laten doorkoken en blijven roeren. Stort de mangovulling in een bak (15 x 10 cm) en zet in de koeling om op te stijven. Voor het paneren het amandelpoeder vermengen met het paneermeel. Als de massa is opgesteven

de vulling in repen snijden zodat je er 14 kroketjes van kunt vormen. Haal de massa eerst door de bloem, daarna door het losgeklopte eiwit en dan door het paneermengsel. Zorg ervoor dat er geen geel meer zichtbaar is door de paneerlaag. Zet ze koel weg en frituur op 180 graden bij doorgifte.

Mango-limoenmousse:

Week de gelatine in ruim koud water. Verhit de mangocoulis en los hierin de suiker op en de uitgeknepen gelatine. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de room lobbige en meng met de volle yoghurt. Spatel de afgekoelde mangocoulis door het roommengsel en breng op smaak met limoensap. Verdeel de massa in ovale glaasjes en zet koel weg. Klop de slagroom voor de garnering stijf en doe de slagroom voor gebruik in een spuitzak. Garneer de glaasjes voor uitserveren met brunoise gesneden mangoblokjes, een toefje slagroom en een mintblaadje.

Limoencreme:

Meng de crème fraîche met de poedersuiker en de rasp van de limoen. Bewaar in de koeling.

Presentatie:

Maak een quenelle op het bord van de limoencreme. Leg het kroketje ernaast en zet hiernaast het glaasje met de mousse. Druppel eventueel nog enkele druppels mangocoulis op het bord te versiering.