

Shaved ice au yuzu

Markus Arnold



Préparation du yuzu

Mélanger le lait de coco avec le lait condensé, le jus et le zeste de yuzu, puis passer le tout au mixeur pendant une minute. Passer la préparation au chinois fin. Ensuite, congeler en remuant régulièrement. Mettre au congélateur à -25 °C pendant au moins 24 heures. Râper soit avec un ice shaver, soit avec une mandoline fine.

Préparation de la mousse de yaourt

Mélanger le yaourt avec le sucre en poudre et passer au chinois fin. Dissoudre la gélatine avec un peu de yaourt et l'ajouter au reste du mélange. Verser le mélange dans un siphon à crème et remplir avec deux cartouches de gaz.

Préparation du coulis de mangue au miel

Détacher la chair de mangue du noyau et la couper en petits morceaux. La réduire en purée à l'aide d'un mixeur puis la passer au tamis. Chauffer à 50 °C et mélanger avec le miel. Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.

Rezept für 4

Ingrédients pour le yuzu

290 g de lait de coco bio
50 g de lait condensé,
sucré
20 g de jus de yuzu
2 g de zeste de yuzu
1 citron vert

Ingrédients pour la mousse de yaourt

80 g de yaourt nature bio
4 g de sucre en poudre
0.5 g de gélatine en feuille

Ingrédients pour le coulis de mangue au miel

1 mangue thaïlandaise
bien mûre
15 g de miel



Anrichten

Dressage

Verser le coulis de mangue dans un bol à haut rebord jusqu'à ce que le fond soit entièrement couvert. Recouvrir ensuite le coulis de mangue de mousse de yaourt. Enfin, verser la shaved ice sur la mousse de yaourt. Pour finir, râper un peu de zeste de citron vert sur la glace pour rafraîchir le tout.