



TARTE FINE DE MANGUES A LA CONFITURE D'OIGNONS par Dominique Corby Restaurant « Le 6ème Sens » Tokyo

Nbre de personnes : 10



Ingrédients

Confiture d'oignons
300 g d'oignons
beurre
200 g de sucre semoule
60 g de raisins secs
1 bâton de cannelle, 1 galanga (épice), une
gousse de vanille (fendue dans la longueur et
épépinée), 1 pincée de muscade, 1 pincée de
poudre de clou de girofle
60 ml de vinaigre de canne à sucre.

Pâte sablée
150 g de farine
30 g de beurre
25 g de sucre semoule
25 g de poudre d'amandes
1 pincée de poudre de galanga, 1 pincée de
muscade, 1 pincée de poudre de clou de
girofle, 1 gousse de vanille (fendue dans la
longueur et épépinée)
30 g de confiture d'oignons
½ oeuf cru, ½ oeuf « mimosa » (jaune d'œuf
passé au tamis).

Pour la glace
Ingrédients A
1 l de lait
100 gr de lait concentré non sucré
100 g de lait d'amandes
70 g de poudre de coco
70 g de crème de coco

Ingrédients B
12 jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule
70 g de glucose
100 g de crème double.
Coulis bicolore: 50 g de purée de mangue
surgelée, 50 g de purée de fruits rouges
surgelée, sirop (à 18°).

Pour la finition et le dressage: 5 mangues,
chips de mangues et d'oignons, feuilles
d'aneth frites.



TARTE FINE DE MANGUES A LA CONFITURE D'OIGNONS

par Dominique Corby Restaurant « Le 6ème Sens » Tokyo

Réalisation

Confiture d'oignons

Faire suer les oignons avec du beurre.

Quand les oignons ont bien rendu leur jus, ajouter les raisins secs, le sucre, la cannelle, la galanga, la vanille, la muscade, le clou de girofle et faire cuire. Avant que la confiture ne réduise, déglacer avec le vinaigre de canne à sucre.

Pâte sablée

Mélanger la farine, le beurre, le sucre, les épices et les oeufs. Y incorporer la confiture d'oignons et l'œuf mimosa. Verser la pâte sur une plaque en couche mince et la faire cuire en four préchauffé à 150° pendant environ 5 minutes. Découper ensuite selon la forme voulue.

Glace

Faire chauffer les ingrédients A dans une casserole.

Mélanger dans un bol les ingrédients B, y verser les ingrédients A chauffés, en mélangeant intimement et reporter sur le feu en remuant sans cesse pour obtenir une crème anglaise. Laisser refroidir.

Y mélanger la crème double et faire prendre dans une sorbetière.

Coulis bicolore

Mélanger les purées de mangues et de fruits rouges avec un peu de sirop, les passer au mixer.

Finition&Dressage

Eplucher les mangues et en couper la pulpe en tranches.

Dresser le sablé au milieu de chaque assiette et le tartiner de confiture d'oignons. Ranger dessus les tranches de mangue. Garnir d'une quenelle de glace et y piquer des chips de fruits. Verser le coulis autour et décorer avec l'aneth.

Le mot du Chef :

Ce dessert est né par hasard (après avoir essayé cette confiture comme garniture avec de l'agneau) et le résultat est étonnant. Sans explications, il est presque impossible de deviner qu'il s'agit d'oignons et il est indéniable que le parfum de la mangue se retrouve rehaussé par le goût cordé de ce légume.

Cette confiture peut être utilisée dans beaucoup de plats et en plus, elle se garde. Je conseille de la mettre dans un pot stérilisé et de la mettre en bas du réfrigérateur. Elle se conserve très longtemps .

Le Vinaigre de jus de canne à sucre peut être remplacé par un vinaigre de cidre auquel vous avez rajouté du sucre roux pour adoucir l'acidité (4 morceaux de sucre de canne pour un litre de cidre).

La recette est extraite de mon livre "Les 13 chapitres"