



Patrice Demers

Le chef pâtissier le plus populaire du Québec et animateur-vedette de l'émission *Les desserts de Patrice* nous apprend comment faire des popsicles 2 couleurs!

Pop glacé mangue et vanille

Préparation: 1 h * Réfrigération: 6 h * Congélation: 12 h * Portions: 10

Parfait à la vanille

240 g (1 tasse) de crème 35 %

50 g (1/4 tasse) de sucre

1/2 gousse de vanille, fendue et grattée

3 jaunes d'œufs

1 feuille de gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide (ou 1/4 de sachet de gélatine en poudre)

Purée de mangue glacée

2 mangues, épluchées et coupées en morceaux, sans les noyaux

50 g (1/4 tasse) de sucre

Le zeste de **1 citron vert**

30 g (2 c. à soupe) de jus de citron vert

60 g (1/4 tasse) de vin de muscat

Préparer le parfait à la vanille

1 Dans une casserole, amener à ébullition la crème, la moitié du sucre et la vanille.

2 Dans un cul-de-poule, mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le reste du sucre. Tout en brassant avec le fouet, verser graduellement le liquide bouillant sur les jaunes d'œufs pour les tempérer.

3 Remettre le tout dans la casserole, sur un feu moyen, et cuire en brassant continuellement avec une maryse, jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère.

4 Retirer du feu, passer au tamis et ajouter la gélatine, verser dans un bol et couvrir avec de la pellicule plastique directement en contact avec la crème. Mettre au réfrigérateur pour au moins 6 heures.

Préparer la purée de mangue glacée

1 Réunir tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et réaliser une purée parfaitement lisse.

2 Verser la purée dans les moules à popsicle (bâtonnets glacés) jusqu'au tiers de la hauteur.

3 Mettre au congélateur pendant au moins 3 heures ou jusqu'à ce que le dessus de la purée soit bien gelé.

4 Conserver le reste de la purée au frigo.

Montage de pops glacés

1 Sortir la base de parfait glacé du congélateur et la fouetter au malaxeur pour qu'elle double de volume.

2 Verser le parfait dans les moules jusqu'aux deux tiers de la hauteur et déposer un bâton à popsicle au centre de chacun.

3 Remettre au congélateur au moins 3 heures ou jusqu'à ce que le dessus semble assez gelé.

4 Avec le reste de la purée de mangue, remplir les moules jusqu'à pleine capacité, puis remettre au congélateur pendant au moins 6 heures.

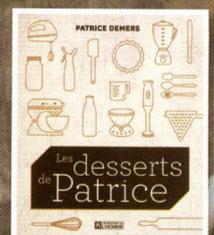
5 Au moment de servir, démouler les pops glacés en trempant le fond des moules quelques secondes dans de l'eau chaude et en les renversant.



Pour gagner du temps, ne faites que 2 étages.



Les popsicles se conservent 2 semaines au congélateur.



Retrouvez plus de recettes délicieuses dans le livre *Les desserts de Patrice*.