



emet coco et passion

Ingredients

Dacquoise

30g de poudre d'amande
30g de noix de coco râpée
55g de sucre glace
60g de blancs d'oeuf
20g de sucre

Mousse à la coco

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de crème coco
250g de crème liquide entière
40g de noix de coco râpée
3feuilles de gélatine

Gelée passion

200g de coulis de passion
2feuilles de gélatine

Dacquoise

Préchauffer le four à 170°C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, laisser de côté

Ajouter la poudre d'amande, la noix de coco râpée et sucre glace que vous mélangez délicatement aux blancs en neige

Etaler la pâte pour la taille de votre cadre.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Gelée fruits de la passion

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis fruits de la passion.

Y ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Mousse à la coco

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crème coco.

Battre les jaunes et le sucre, verser la crème chaude dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu et la coco râpée

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

- Pour un cadre de 18x18cm -

1) Dans le fond du cadre mettre la dacquoise refroidit, une moitié de la mousse coco et laisser prendre 1 h au congélateur.

2) Verser votre coulis sur la mousse durcit, remettre 30min au congélateur

3) Mettre le reste de la mousse sur le coulis et laisser une nuit au frais

Décorer selon vos envies
