



Entremet noix de coco et chocolat

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

2 oeufs
 100g de beurre
 100g de sucre
 40g de lait
 6g de levure chimique
 90g de farine
 10g de cacao non sucré

Croustillant

20g de chocolat au lait
 20g de crêpes dentelles
 50g de pâte praliné

Crèmeux au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
 100g de lait
 100g de crème liquide entière
 70g de chocolat noir
 1,5 feuille de gélatine
 25g de sucre

Mousse coco

3 jaunes d'oeuf
 250g de lait de coco
 30g de noix de coco râpée
 50g de sucre
 3 feuilles de gélatine
 200g de crème coco
 60g de crème liquide entière

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

Croustillant

Faire fondre au bain marie le chocolat au lait

Ajouter le praliné et mélanger

Incorporer les crêpes dentelles écrasées

Etaler le croustillant sur le biscuit et mettre au congélateur

Crémeux chocolat noir

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, le sucre, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un cercle de 16cm filmé et mettre au congélateur 3h

Mousse coco

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait de coco 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 15s/vitesse 4,

Puis ajouter la coco râpée 10s/vitesse 3

Laisser refroidir.

Monter la crème de coco et la crème liquide ensemble jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

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

Montage

Dans un cercle de 18cm filmé et munit d'un rhodoïd

Verser la moitié de la mousse

Déposer le crémeux au chocolat noir

Mettre le reste de la mousse

Et pour finir poser le biscuit en appuyant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Décorer comme il vous plait moi je l'ai floqué avec un spray velours ivoire
