

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
Crémeux au chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
100g de crème liquide entière
70g de chocolat noir
1,5feuille 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
3feuilles de gélatine
200g de crème coco
60g de crème liquide entière

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/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 picer un cercle de 16cm

Croustillant

Faire fondre au bain marie le chocolat au lait

Ajouter le pralin et mlanger

Incorporer les crêpes dentelles crases

Etaler le croustillant sur le biscuit et mettre au conglateur

Crémeux chocolat noir

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

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

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un cercle de 16cm film et mettre au conglateur 3h

Mousse coco

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Ajouter la glatine essore et mettre 15s/vitesse 4,

Puis ajouter la coco rpe 10s/vitesse 3

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Montage

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

Verser la moiti de la mousse

Dposer le crmeux au chocolat noir

Mettre le reste de la mousse

Et pour finir poser le biscuit en appuyant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Dcorer comme il vous plait moi je l'ai floqu avec un spray velours ivoire