



Entremet noix de coco et chocolat

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

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

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
25g de sucre
1,5feuille de gélatine
70g de chocolat noir

Mousse coco

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

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

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

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre

Verser le mélange crème-lait chaud 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.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir, puis verser dans un cercle de 16cm muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse coco

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait de coco.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud 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 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 rhodoïl;d

Verser la moitié de la mousse

Déposer le crèmeux 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
