



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
 1,5 feuille 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
 3 feuilles 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

Crémeux 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 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
