



## emet coco et passion

### Ingredients

#### Dacquoise

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

#### Gelée passion

200g de coulis de passion  
2feuilles de gélatine

#### Mousse 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

### 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, y ajouter le reste des ingrédients et mélange délicatement à l'aide d'une maryse.

Etaler la pâte pour la taille de votre cadre.

Enfourner pendant environ 20 minutes

### Gelée à la passion

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

### Mousse de coco

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, la crème 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 jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

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

### Montage

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

---