

## DELICE EXOTIQUE



Il y a quelques mois, j'avais essayé de recopier un entremet à la noix de coco et aux fruits de la passion qu'on avait coutume d'acheter lors des différents anniversaires. Le résultat était correct malgré le surplus de gélatine dans ma mousse passion. Cette fois-ci, j'ai voulu marier la noix de coco avec la mangue et, à vrai dire, ce n'est pas mauvais non plus !!!

Côté matériel, il vous faudra : 1 cercle de 18 cm, un cercle de 22 cm et une feuille silpat.

Pour cet entremet (12 personnes), il vous faut :

- > 125 g d'œufs
- > 85 g de sucre glace
- > 85 g de poudre d'amandes
- > 25 g de farine
- > 20 g de beurre
- > 160 g de blancs d'œufs
- > 40 g de sucre en poudre
- > 100 g de noix de coco râpée
- > 300 ml de jus de mangue + 50 g de sucre
- > 1 cc d'arôme mangue
- > 1 cc d'arôme coco
- > 300 ml de lait de coco
- > ~~100 g~~ 150 g de sucre
- > 10 feuilles de gélatine
- > 600 ml de crème liquide
- > nappage abricot
- > mangue fraîche, groseilles et coco râpée pour la déco

Montez les œufs, le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajoutez le beurre fondu, la noix de coco râpée puis incorporez les blancs montés en neige serrés avec les 40 g de sucre. Etalez cette préparation sur votre feuille silpat et enfournez pour 15 minutes th. 7 (210°C). A la sortie du four, détaillez 2 disques de 18 cm à l'aide de votre cercle. Réservez.

Faites chauffer le jus de mangue avec le sucre et l'arôme et incorporez 5 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et laissez refroidir. Faites de même avec le lait de coco en ajoutant les 150 g de sucre.

Montez la crème en chantilly bien ferme. Incorporez délicatement la moitié de la crème dans le jus de mangue et l'autre moitié dans le lait de coco.

Sur votre plat de service, déposez le disque de 22 cm et un disque de biscuit coco au centre. Coulez la mousse mangue jusque mi-hauteur. Placez le second biscuit et coulez la mousse coco. Placez l'entremet au frigo un minimum de 3 heures. L'idéal est de le préparer la veille pour le lendemain.

Une fois le temps de repos respecté, mettez 3 à 4 cuillères à soupe de nappage abricot dans une casserole et ajoutez un peu d'eau. Mettez sur le feu et fouettez jusqu'à obtention d'une gelée homogène. Versez la moitié de la gelée sur l'entremet et étalez-la rapidement avant qu'elle ne fige. Remplacez 5 minutes au frigo ou au congélateur puis, démoulez l'entremet à l'aide d'une lame de couteau que vous passerez le long de la paroi du cercle. Déposez quelques lamelles de mangue ainsi que quelques grappes de groseilles en guise de déco. Badigeonnez les fruits de nappage, cela leur donnera du brillant et faites de même sur le pourtour du gâteau pour pouvoir y mettre la noix de coco râpée.

Remettez cet entremet au frigo jusqu'au moment de servir.

Vous pouvez servir ce gâteau avec du coulis de mangue (pulpe de mangue + sucre en fonction de votre goût et éventuellement un peu de jus de mangue)

*[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com)*

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>