

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

DACQUOISE A LA NOIX DE COCO ET FRAMBOISE

Pour 8 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 125 g de noix de coco rapée
- 125 g de sucre glace
- 5 blancs d'oeuf
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre glace
- Framboises
- Quelques feuilles de menthe (facultatif)

Préparation :

Préchauffez le four à 170°.

Dans un récipient, déposez les blancs d'oeuf et le sucre glace et les montez en meringue à l'aide d'un batteur. Ajoutez la noix de coco, mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène et la transvasez dans une poche à douille. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, en confectionner des dacquoises de 6 cm, si vous voulez obtenir des beaux cercles, utilisez des cercles pour pâtisserie. Les faire cuire au four pendant 15 mn. Retirez du four et laissez les dacquoises refroidir sur une grille. Dans un bol, montez la crème fraîche bien froide en chantilly avec le sucre glace. Mettre la chantilly dans une poche à douille cannelée et décorer la surface des dacquoises de rosaces de chantilly. Décorez avec les framboises et pour la touche finale quelques feuilles de menthe.