

# Bavarois choco-coco

Moulée dans sa croûte en noix de coco, une crème au chocolat aérée par un nuage de crème fouettée: voici une version très tendance du classique bavarois!

PAR ADELINE BROUSSE



**Préparation: 35 min +  
repos: 4 h  
Cuisson: 35 min**

**Pour 6 personnes**

- 100 g de noix de coco râpée séchée
- 80 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 3 jaunes + 1 blanc d'œuf «gros»
- 3 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche liquide
- 50 + 50 g de sucre fin
- 20 g de farine
- 5 g de gélatine (2,5 feuilles)

**Le matériel**

- 1 petit moule à manqué de 18 cm de diamètre
- 1 feuille de papier cuisson
- 1 grand bol
- 1 casserole
- 1 saladier étroit et profond + 1 saladier large
- Glaçons
- 1 fouet électrique



**1** Préchauffez le four à 160 °C (th. 3-4). Mélangez dans le grand bol noix de coco, 50 g de sucre et le blanc d'œuf. Vous obtenez un amalgame épais. Mouillez le papier, tapissez-en le moule.



**2** Avec les doigts, appliquez la noix de coco au fond et contre les parois, en couche épaisse et régulière. Enfournez 30 min. Faites gonfler la gélatine dans un bol d'eau froide.



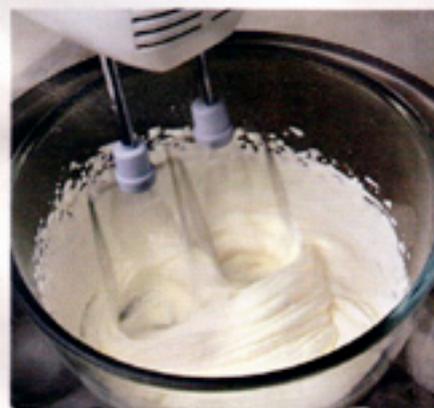
**3** Battez les jaunes d'œufs et 50 g de sucre dans un saladier; ajoutez la farine; délayez en versant le lait peu à peu, sans cesser de tourner. Disposez le chocolat en carrés dans la casserole sur feu très doux.



**4** Dès que les carrés sont mous à cœur, versez la crème aux œufs, tournez à feu moyen-doux jusqu'à obtenir une crème bien lisse, un peu épaissie. Otez du feu, ajoutez la gélatine essorée, laissez refroidir.

**Idées déco**

- Comme sur notre photo, formez sur la crème bien prise une petite montagne de copeaux de chocolat noir et de noix de coco mélangés.
- Mélangez des fruits exotiques morcelés, roulés dans le citron vert, puis dans du sucre roux juste avant de servir, et posez-les sur la crème: mangue, papaye, banane en rondelles, copeaux de coco...
- Formez un petit dôme de framboises mêlées de feuilles de menthe sur la crème, juste avant de servir; poudrez de sucre glace et de noix de coco râpée.



**5** Versez la crème fraîche très froide dans le saladier étroit, lui-même posé dans le saladier large garni de glaçons. Fouettez 5 min au fouet électrique, pour obtenir une mousse très ferme.



**6** Mélangez à la crème froide: tournez de bas en haut, allez bien au fond. Versez dans la coque de coco froide. Faites prendre au moins 4 h au frigo. Soulevez le papier pour démouler.