

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Le Trio Gourmand



Dacquoise pistache - amandin :

3 blancs d'oeufs
50g de sucre glace
30g de sucre semoule
40g d'amandin
40g de pistaches entières réduites en poudre
20g de farine

Douceur aux fruits rouges :

200g de fruits rouges surgelés
2 oeufs
50g de sucre
20g de farine

Mousse coco :

125g de noix de coco râpée
60g de cassonade
20 cl de crème liquide entière (j'insiste !)
25 cl de lait
2g d'agar-agar

Réalisation :

1/ Réaliser la dacquoise : Monter les blancs en neige ferme avec le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, l'amandin, les pistaches et la farine. Verser doucement en pluie sur les blancs, et mélanger à la spatule en soulevant. Verser dans un cercle à pâtisser. Cuire 15 min à 180°C.

2/ Pendant ce temps, préparer la douceur aux fruits rouges : Mixer les fruits surgelés. Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, puis les fruits. Verser sur la dacquoise et cuire 25 min à 160°C.

3/ Enfin, réaliser la mousse coco : Porter à ébullition le lait avec la cassonade, la noix de coco et l'agar agar. Maintenir l'ébullition 2 min. Réserver hors du feu. Monter la crème très froide en chantilly (si vous ne prenez pas de l'entière ça ne montera pas) et l'incorporer au lait à la noix de coco. Verser sur la douceur aux fruits rouges. Laisser refroidir puis mettre 5h au congélateur. Démouler 1h avant de servir, et réserver au frais.