



MOUSSE COCO FACON TIRAMISU

Pour 4 personnes :

- 30cl de crème fraîche liquide
- 35g de sucre glace
- 20cl de lait de coco
- 30g de noix de coco rapée
- 3 càs de rhum
- quelques biscuits à la cuillère
- 100g de chocolat noir
- 2 càs de crème fraîche

Faire une chantilly avec la crème fraîche et le sucre glace. La réserver au frigo quelques temps afin qu'elle prenne bien. Une fois qu'elle est bien froide, ajouter délicatement la moitié du lait de coco ainsi que la noix de coco rapée (en réserver un peu pour la déco finale). Remettre au frigo pour que la crème se redurcisse un peu. Pendant ce temps mettre le chocolat (en réserver 2 carrés pour la déco finale) avec la crème fraîche quelques secondes au micro-onde. Bien mélangier jusqu'à ce que le chocolat ait totalement fondu. Mélanger la seconde moitié du lait de coco avec le rhum.

Dans des verrines mettre un fond de chocolat. Ajouter une couche de

mousse coco. Tremper les biscuits à la cuillère dans le mélange coco/rhum et mettre une couche sur la mousse coco. Ajouter une couche de chocolat, puis encore une couche de biscuits à la cuillère imbibés et enfin une couche de mousse coco.

Réserver au frigo jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment raper les 2 carrés de chocolat et mélanger avec la noix de coco que vous avez gardée pour la déco. Mettre un peu de ce mélange sur les verrines et servir.