

# PASSION CHOCOLAT-CITRON

( aux becs sucrés salés )

Même si la première couche est le croustillant, on gagne du temps à préparer en 1er la dacquoise.

## DACQUOISE NOIX DE COCO

- 40 g de noix de coco
- 60 g de poudre de noisette ( ou poudre d'amandes )
- 75 g de sucre glace
- 3 blancs d'oeufs
- 30 g de sucre en poudre

Préchauffer votre four th.5.

Préparer une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposer le cadre.

Mélanger la noix de coco avec la poudre de noisette et le sucre glace.

Fouetter les blancs en neige en les serrant avec le sucre en poudre. Y incorporer délicatement les poudres.

Verser à l'intérieur du cadre et faire cuire 20 à 25 min . Pendant la cuisson, passer à la préparation du croustillant.

Laisser refroidir et démouler en passant une pointe de couteau tout autour du cadre. Laver le cadre et le poser sur votre plat de service avec une feuille de papier sulfurisé à la taille du cadre ( c'est plus joli de ne pas voir le papier ).

## CROUSTILLANT PRALINE

- 200 g de pralinoise
- 3 sachets de crêpes dentelles

Faire fondre au micro-ondes le chocolat pralinoise. Ajouter en les émiettant les crêpes dentelle.

Verser dans le cadre et mettre au frais.

Lorsque le croustillant commence à prendre, déposer dessus la dacquoise noix de coco. Remettre au frais.

## MOUSSE CITRON AUX ECLATS DE PISTACHE

- 1 oeuf
- 3 càs de jus de citron
- le zeste d'un citron
- 30 g de sucre en poudre
- 3 g de gélatine ( 1 feuille 1/2 )
- 125 g de mascarpone
- qq pistaches non salées coupées en petits morceaux

Mettre la gélatine à fondre dans un bol d'eau froide.

Dans un saladier, battre au fouet électrique le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le zeste et le jus de citron.

Ajouter le mascarpone et continuer de battre.

Dans une casserole, mettre 1 càs d'eau chaude et y dissoudre la gélatine essorée ( surtout ne pas faire bouillir ). Verser dans la préparation au mascarpone et bien mélanger. Ajouter les éclats de pistache. Battre le blanc en neige et l'incorporer délicatement. Laisser prendre un peu et verser sur la dacquoise. Replacer au frais.

## MOUSSE CHOCOLAT NOIR A LA FEVE TONKA

- 200 g de chocolat noir 55% cacao minimum
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 càs de mascarpone
- 1/3 de fève tonka

Placer les fouets du batteur électrique au congélateur et la crème liquide au frais.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes. Ajouter le mascarpone.

Battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au chocolat. Râper 1/3 de fève tonka et l'incorporer au mélange.

Verser sur la couche citron dès qu'elle commence à prendre. Replacer au frais.

### DECO

- 1 sachet de nappage pour tarte
- 100 g de chocolat au lait ou encore mieux chocolat blanc ( je n'en avais plus ), ou les 2

Dans une casserole, diluer le sachet dans 10 cl d'eau avec 1 càc de sucre. Faire dissoudre à feu doux et retirer dès ébullition.

Laisser tiédir et napper toute la surface à l'aide d'une cuillère à soupe ( le pinceau laisse des traces sur le chocolat ).

Remettre au frais.

Faire fondre au micro-ondes le chocolat au lait. Déposer des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Tapoter le dessous de la plaque pour donner une belle forme arrondie aux petits tas. Laisser prendre au frais.

Déposer sur le gâteau à votre guise.