



DESSERT DU MOIS

FINGER CHOCOLAT - COCO

Ingredients

(pour 6 personnes)

Mousse noix de coco

150 g de purée de coco

24 g de blanc d'oeuf liquide

48 g de sucre semoule

120 g de crème 35 % liquide

2 g de feuille de gélatine

Glaçage rocher chocolat

60 g de pistoles de chocolat

72%

60 g de pistoles de chocolat

34%

24 g d'huile de tournesol

36 g de noix de coco râpée

Brownie

25 g de sucre semoule

25 g de sucre brut de canne

50 g d'oeuf entier liquide

30 g de pistoles de chocolat

72%

65 g de beurre

20 g de farine 550

10 g de cacao en poudre

25 g de noix de coco râpée

Ganache chocolat

15 g de lait entier pasteurisé

15 g de crème 35% liquide

15 g de jaune d'oeuf liquide

8 g de sucre semoule

40 g de pistoles de chocolat

72%

40 g de pistoles de chocolat

34%

Chantilly noix de coco

50 g de crème 35% liquide

10 g de sucre semoule

10 g de noix de coco râpée

Décor

Lamelles de noix de coco

Décor chocolat

Préparation:

Mousse noix de coco

Monter la crème jusqu'à obtenir une texture souple.

Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'oeufs et le sucre.

Faire chauffer une petite partie de la purée de coco afin d'y faire fondre la gélatine, préalablement trempée et essorée.

Mélanger la purée de coco avec la gélatine fondue, puis incorporer délicatement la crème montée et enfin la meringue italienne.

Pocher la mousse dans des moules en forme de finger ou dans le moule de votre choix.

Placer au congélateur pendant une nuit.

Brownie chocolat et noix de coco

Mélanger le sucre avec le beurre ramolli jusqu'à obtenir une texture homogène.

Ajouter le chocolat fondu, puis incorporer les oeufs progressivement.

Ajouter ensuite la farine, le cacao en poudre et la noix de coco râpée.

Couler l'appareil dans un cadre.

Cuire au four à 170 °C pendant environ 22 minutes.

Glaçage rocher chocolat

Chauffer l'huile de tournesol à environ 50 °C, puis la verser sur le chocolat en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajouter la noix de coco râpée et bien mélanger.

Ganache chocolat

Chauffer le lait et la crème.

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Verser le mélange lait-crème chaud sur les jaunes blanchis, puis cuire l'ensemble comme une crème anglaise.

Verser la crème obtenue sur le chocolat et mixer pour lisser la préparation.

Débarrasser dans un cul-de-poule et laisser refroidir.

Chantilly noix de coco

Fouetter la crème avec le sucre jusqu'à obtention d'une chantilly souple.

Incorporer délicatement la noix de coco râpée.



Montage et finition

Démouler les fingers congelés.

Les tremper dans le glaçage rocher à 40 °C, puis les déposer sur un lit de noix de coco râpée.

Mettre la ganache au chocolat dans une poche et pocher 7 points sur le dessus.

Ajouter deux carrés de brownie ainsi que trois chips de noix de coco séchée.

Dans l'assiette, réaliser une larme de chantilly, puis déposer un point de ganache avec un carré de brownie.

Terminer avec trois points de sauce chocolat.