



Mango Marie Coco

J'ai utilisé un moule rectangle, les quantités étaient prévues pour un cercle de 20 cm, j'ai juste modifié les quantités de la dacquoise pour être sûre que ça irait pour mon rectangle.

Dacquoise à la noix de coco

3 blancs d'œufs
75 g de poudre de noix de coco mixée (à défaut poudre d'amande, noisette)
15 g de farine
75 g de sucre glace 15 g de sucre semoule
1 pincée de sel
Sucre glace pour saupoudrer

Compotée à la framboise

200 g de purée de framboises (soit 240g de brisures de framboises congelées Picard)
75 g de brisures de framboises
50 g de sucre semoule
4 g de gélatine en feuille

Crèmeux à la mangue

140 g de mangue réduite en purée (j'ai pris des mangues de chez Picard à défaut des mangues au sirop)
80 ml de lait
2 jaunes
1 feuille de gélatine Vahiné (soit 2 grammes)
10 g de maïzena
25 g de sucre semoule
40 g de beurre coupé en petits dé

Mousse mascarpone à la vanille

2 œufs (jaunes et blancs séparés)
30 g de sucre + 1 cs à soupe
2 à 3 gousses de vanille
215 g de mascarpone froid
5 g de gélatine
2 cs de rhum ambré (à défaut eau chaude)
1 pincée de sel, 1 goutte de jus de citron

Glaçage à la mangue

80 g de chocolat blanc à pâtisserie

50 ml de crème
30 g de mangue réduite en purée
20 g de beurre

Dacquoise (je l'ai faite dans la semaine, et je l'ai congelée) :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Tamiser le sucre glace puis ajouter la farine et la noix de coco mixée, mélanger à la fourchette délicatement.
3. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Lorsque le mélange mousse, ajouter le sucre semoule. Continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajouter délicatement le mélange sucre glace-noix de coco. Mélanger en soulevant la masse jusqu'à ce que les poudres soient complètement incorporées.
4. Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, étaler à l'aide d'une spatule (ou dos d'une cuillère). Saupoudrer le dessus de sucre glace.
5. Faire cuire pendant 18-20 minutes. Surveiller la cuisson, une croûte légèrement dorée se forme et le biscuit doit rester moelleux. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
6. Recouvrir un plat de service d'une feuille de papier sulfurisé. Disposer au fond le biscuit (face lisse sur la feuille de papier). Réserver.

Compotée de framboises (je l'ai faite le lendemain de la dacquoise, et je l'ai congelée également) :

1. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 mn.
2. Mixer les framboises et passer au chinois pour récupérer uniquement la pulpe.
3. Chauffer la purée avec le sucre. Dès qu'elle est chaude, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée et les brisures de framboise. Bien mélanger.
4. Couler la compotée dans un cercle de 20 cm environ. Placer au congélateur pendant 2 heures minimum.

Crèmeux à la mangue (je l'ai fat la veille) :

1. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 mn.
2. Mixer les mangues. Dans une casserole, faire chauffer la pulpe de fruits avec le lait.
3. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer la maïzena.
4. Verser sur ce mélange, tout en fouettant, la pulpe chaude. Reverser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en mélangeant sans cesse.
- 5 Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Incorporer les dés de beurre. Verser le crèmeux sur la compotée (vérifier que le dessus est bien pris) et faire prendre au congélateur pendant 2 heures minimum.

Mousse mascarpone à la vanille : (je l'ai faite la veille)

1. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 mn. Fendre les gousses de vanille en deux et récupérer les graines.
2. Fouetter le mascarpone avec les 30 g de sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne crèmeux. Incorporer les jaunes un à un et bien mélanger. Dissoudre la gélatine essorée dans le rhum chaud et l'incorporer au mascarpone.
3. Battre les blancs en neige avec la pincée sel et la goutte de jus de citron. A mi parcours, lorsque les blancs sont presque fermes, ajouter la cuillère à soupe de sucre semoule. Continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et brillante. L'incorporer délicatement au mascarpone.
4. Couler sur le crèmeux (encore congelé) et lisser le dessus à la spatule (ou avec le dos d'une cuillère). Placer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum le temps que le dessus soit bien pris.

Glaçage à la mangue : (la veille également)

1. Hacher très finement le chocolat.
2. Dans une casserole, porter à ébullition la purée de mangue et la crème. Hors du feu, verser en trois fois sur le chocolat blanc en tournant vivement à l'aide d'une spatule. Laisser tiédir. Verser sur la mousse à la vanille (vérifier que le dessus de la mousse est pris).
3. Réfrigérer l'entremets pendant *24 heures* minimum.

Au moment de servir, décercler délicatement et retirer la bande de rhodoïd, décorer de noix de coco, framboises ou dés de mangues, ou encore carrés de chocolat blanc.

Astuces : Une fois la mousse au mascarpone réalisée, je vous conseille de *ne pas congeler* l'entremets (car la mousse est à base de blanc d'œufs) mais de le réfrigérer pendant 24 heures minimum.

Pour la déco j'ai acheté des gâteaux suisses à la noix de coco que j'ai "collé" avec du chocolat blanc fondu.

Cet entremet est encore meilleur après 1 journée et demie de repos au réfrigérateur. Un délice !