

BAVAROIS CHOCOCO



pour 8 à 12 personnes

Mettre en frigo, la crème liquide et les siphons

La dacquoise :

- 2 blancs d'œufs
- 40 g de sucre glace
- 40 g de noix de coco
- 15 g de poudre d'amandes
- 15 g de farine
- 25 g de sucre

Préchauffer votre four à 180°C.

Mélanger la noix de coco, la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.

Monter les blancs en neige avec une pointe de sel et les mélanger avec le sucre sur la fin.

Verser les poudres sur les blancs en neige et mélangez délicatement en soulevant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser l'appareil dans un cercle sur une feuille de papier sulfurisé.

Mettre au four environ 15 min puis laissez bien refroidir.

Mettre au frais dans le plat de service.

Le croustillant :

- 80g de chocolat blanc
- 20g de beurre
- 20g de noix de coco
- 45 g de crêpes dentelles

Faire fondre le beurre et le chocolat blanc puis ajouter la noix de coco en mélangeant bien.

Ajouter les crêpes dentelles émiettées mais pas en poudre. Bien mélanger.

Etaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé. Il faut que ce soit assez fin.

Mettre au frigo et lorsque c'est bien dur, couper à la dimension souhaitée.

Placer le croustillant sur la dacquoise.

La mousse au chocolat :

- 140 g de chocolat noir
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 2 feuilles de gélatine ou 1sachet de chantifix

(Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes)

Casser le chocolat et faire fondre au bain-marie.

(Si on utilise la gélatine, la faire dissoudre dans le chocolat)

Laisser bien refroidir le chocolat.

Faire une chantilly au siphon avec la moitié de la crème +/- chantifix. (Si on utilise chantifix, la mélanger dans la crème liquide avant de la mettre dans le siphon)

Incorporer 2 CS de crème fouettée dans le chocolat et fouetter vigoureusement pour éviter que le chocolat ne se fige.

Ajouter ensuite le reste de crème fouettée délicatement en soulevant.

Verser la mousse sur le croustillant, puis mettre au frais (voir au congél pour une prise plus rapide).

La mousse coco :

- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 20 cl de crème de coco
- 25g noix de coco râpée
- 30g de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine ou 1 sachet de chantifix

Faire chauffer la crème de coco sans la faire bouillir.

(Si on utilise la gélatine, la faire dissoudre dans la crème chaude)

Retirer du feu, verser dans un bol et laisser refroidir.

Faire une chantilly au siphon avec l'autre moitié de la crème, le sucre glace +/- chantifix. (Si on utilise chantifix, mélanger chantifix et sucre glace dans la crème liquide avant de mettre dans le siphon)

Mélanger délicatement la crème et le lait de coco à l'aide d'une spatule (reste très liquide).

Ajouter un peu de noix de coco râpée suivant vos goûts.

Verser la mousse coco sur la mousse au chocolat et faites prendre au frais au moins 4 heures.